



# DOMAINE MILCENT

*L'empreinte de l'exigence*

## CHABLIS

### VIGNE

**Terroir :** Sol marneux

**Exposition :** Semi-plateaux exposé Est-Sud Est

**Cépage :** Chardonnay

**Travail de la vigne :**

Nous pratiquons une viticulture raisonnée par un travail et un désherbage mécanique. Nous combinons l'implantation d'engrais verts en hiver et l'épandage de fumures organiques. Nous effectuons un essoumagement et un ébourgeonnage manuels rigoureux. Notre protection sanitaire est en lutte raisonnée.

**Age des vignes :** 15 ans

**Surface :** 12 hectares

**Rendement :** 50hl/ha

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Nous récoltons en vendanges mécaniques, s'en suit un pressurage direct ainsi qu'un débourbage à froid. La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique, se font en cuve inox. Nous contrôlons l'ensemble des températures grâce à notre groupe de thermorégulation.

L'élevage se fait également en cuve inox durant 6-8 mois.

La mise en bouteille et le conditionnement se font au domaine.

**Degré d'alcool :** 12,5 %

### DEGUSTATION

**Caractéristiques :** Vin blanc sec, à la robe or pale rehaussée de reflets brillants. Il se définit par son équilibre entre fraîcheur et minéralité avec sa palette d'arômes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs.

**Accords mets et vin :** Il accompagnera les huîtres et les fruits de mer, les poissons grillés ou pochés mais aussi les escargots, les andouillettes, la volaille, le fromage de chèvre ou le jambon au chablis.

**Température de service :** Entre 10°C et 12°C pour le plaisir de déguster ou à table.

**Potentiel de garde :** Il se consomme dès ses 2 ans et jusqu'à ses 8 ans voir plus pour certains millésimes.

### RECOMPENSES

Vinalies Nationales 2021 : Médaille d'argent



Domaine Milcent  
Ferme de Pommard, 89800 CHICHEE  
Tel : 0386424149  
chablis-milcent.fr



CHABLIS

  
VINS DE  
BOURGOGNE