



DOMAINE MILCENT

L'empreinte d'un terroir

CHABLIS

VIGNE

Terroir : sol de marnes Kimméridgiennes

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 essoumassage et un ébourgeonnage manuels rigoureux. Notre protection sanitaire est en lutte raisonnée.

Age des vignes : 15 ans

Surface : 12 hectares

Rendement : 50 hl/ha

VINIFICATION ET ELEVAGE

Nous récoltons en vendanges mécaniques, suivi d'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.



CHABLIS

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



VINS DE
BOURGOGNE