Bourgogne de
Vigne en Verre

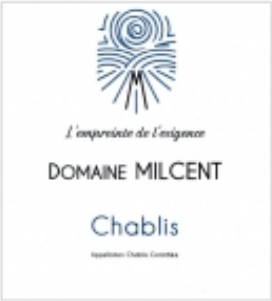
## Domaine Milcent

**Classification :**

Village

**Région :** Le Chablisien

**Cépage :** Chardonnay




**Température de service** :
12°C

**Durée de conservation** :
2 à 8 ans

# Chablis (Blanc)

*Le Chablisien - Chardonnay*

## *Origine*

Terroir : sol de marnes Kimméridgiennes
Exposition : Semi-plateaux exposé Est-Sud Est
Age des vignes : 15 ans
Surface : 12 hectares

## *Vinification*

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.

## *Notes de dégustation :*

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

## *Mets d'accompagnements*

Il accompagnera les huitres 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.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com