



Domaine Milcent

Classification :



Village

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay

Petit Chablis (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Terroir : Calcaires marneux

Exposition : Coteau exposé plein sud

Age des vignes : 15 ans

Surface : 2 hectares

Vinification

Nous récoltons en vendanges mécaniques, suivi d'un pressurage direct ainsi qu'un débourage 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 clair et limpide, son nez est élégant et fruité, sa bouche minérale, fraîche et équilibrée.

Mets d'accompagnements

A servir pour les apéritifs. Il accompagne aussi très bien les salades d'été, les fruits de mer, les poissons, les oeufs, les escargots de bourgogne ou la fameuse andouillette de Chablis. Il sera également à l'aise avec un fromage de chèvre ou un fromage à pâte cuite type gruyère, comté, beaufort.



Température de service :

10°C

Durée de conservation :

2 à 5 ans