



Domaine Milcent

Classification :

 1er Cru

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay



Température de service :
11-13°C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Chablis 1er Cru "Vaucoupin" (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Terroir : Sol de colluvions argilo-calcaire très caillouteux sur sous-sol Kimméridgien

Exposition : Plateau exposé Est-Sud Est

Age des vignes : 8 ans

Surface : 33 ares

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 brillante et limpide, au nez de fleurs blanches, une minéralité puissante et à la bouche fraîche et longue.

Mets d'accompagnements

Il sera parfait pour accompagner les poissons et volailles, natures ou en sauce, un fromage de chèvre ou un fromage frais.