Bourgogne de
Vigne en Verre

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 fraiche 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.

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