



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 "Vaillons" (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

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

Exposition : Parcelles exposées Sud-Est

Age des vignes : 30 ans

Surface : 4,5 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 or pale brillante, son nez est puissant, élégant et fruité, sa bouche est riche et ronde toute en restant fraîche.

Mets d'accompagnements

Il sera parfait pour accompagner terrines de gibier, escargots de Bourgogne, andouillette au Chablis, volailles, poissons, coquillages et crustacés crus ou cuits en sauce, oeufs cocotte ou jambon au Chablis.