



Domaine Milcent

Classification :



Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay

Chablis 1er Cru "Fourchaume" (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Terroir : Calcaire marneux et marnes à Exogera Virgula du Kimméridgien

Exposition : Coteau exposé Ouest Sud-Ouest

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.

La mise en bouteille et le conditionnement se font au domaine.

Notes de dégustation :

Vin blanc sec avec des arômes de fleurs pressées mélangées à des arômes de silex et de sous-bois léger. La bouche est bien équilibrée avec un fil conducteur d'acidité, équilibrée et détaillée.

Mets d'accompagnements

Il sera parfait pour accompagner les huîtres chaudes, les poissons, fruits de mer et volailles en sauce, un fromage de Chaource, Langres ou Époisses ou encore le traditionnel jambon au chablis.



Température de service :
11-13°C

Durée de conservation :
4 à 8 ans