


Domaine Millet



CHABLIS 1^{ER} CRU
APPELLATION CHABLIS 1^{ER} CRU CONTRÔLÉE
VAUCOUPIN

Vignoble

Cépage : Chardonnay

Géologie : Kimméridgien

Age de la vigne : 30 ans

Elevage/Vinification : Cuve inox thermorégulée

Garde : 4-5 ans

Dégustation

La robe :

La robe jaune or de ce Chablis 1^{er} Cru Vaucoupin est chatoyante. Le vin est très brillant, beaucoup de limpidité, quelques larmes le long du verre laisse présager un vin rond.

Au nez :

Son nez est aromatique : côté lacté et beurré, notes exotiques de banane.

En bouche :

L'attaque en bouche est très souple puis l'évolution se fait sur la rondeur, la volupté. Il dévoile des notes gourmandes de fruits exotiques et de brioche. C'est un vin très élégant, généreux et d'un grand équilibre gustatif.

Accords gourmands

Le Chablis 1^{er} Cru accompagnera les poissons en sauce, les viandes blanches et les volailles.

Idee gourmande : Risotto aux coquilles st Jacques

Température de dégustation : 11 à 12 °