



Vignoble

L'appellation d'origine contrôlée « Chablis » est produite sur 4420 hectares dont 4 hectares propriété du Domaine Millet.

Cépage : Chardonnay

Géologie : Kimméridgien

Age de la vigne : 30 ans

Elevage/Vinification : En cuves thermorégulées

Garde : 3-4 ans

Dégustation

La robe :

Ce Chablis offre une très belle robe or pâle. Elle est limpide, brillante, presque cristalline.

Au nez :

Le très beau nez, aromatique et florale, dévoile des effluves douces de miel et de fleurs blanches.

En bouche :

L'entrée en bouche est franche et souple à la fois. Elle offre beaucoup de pureté et d'équilibre. Cela évolue généreusement, avec des notes miellées, d'acacia et d'amande douce en finale. On se laisse emmener vers un voyage de saveurs orientales.

Un Chablis structuré et élégant.

Accords gourmands

Le **Chablis** accompagnera idéalement l'apéritif, un St Marcellin chaud sur un toast de pain grillé, des poissons en papillotes, Saint Jacques et des viandes blanches.

Idées gourmandes : Brick chèvre/miel - Poulet coco curry.

Température de dégustation : 11 à 12 °

Récompenses

Médaille d'Or **Concours des Burgondia**