



## 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 :**

Robe La robe jaune paille de ce Chablis Vieilles Vignes est assez claire, mais avec des reflets chatoyants.

**Au nez :**

Le nez est très aromatique, avec une belle richesse d'arômes : de la cire d'abeille aux fruits secs.

**En bouche :**

La bouche est ronde, pleine, enveloppante, presque astringente sur les parois des joues. Beaucoup de richesse et de complexité, ce vin fait preuve d'une très belle maturité du raisin, mais où la fraîcheur a su être conservée. La finale est longue et sirupeuse. Sans aucun doute, un vin de gastronomie. Ce Chablis Vieilles Vignes a le potentiel pour être gardé quelques années.

## Accords Gourmands

**Le Chablis** accompagnera idéalement l'apéritif, des poissons, des volailles et des viandes blanches. Idées gourmandes : Andouillette de Chablis, risotto de Saint Jacques, truffe et parmesan.

Température de dégustation : 11 à 12 °