



## *Le vignoble*

L'appellation d'origine contrôlée « Petit Chablis » est produite sur 1562 hectares dont 9 hectares propriété du Domaine Millet.

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Géologie :** Portlandien

**Age moyen de la vigne :** 20 ans

**Elevage/Vinification :** En cuves thermorégulées

**Garde :** 2-3 ans

## *Dégustation*

**La robe :**

Ce Petit Chablis, à la robe or pâle aux reflets turquoise, est limpide et étincelant.

**Au nez :**

Le nez est fin et élégant, avec des notes végétales de céleri, et des notes gourmandes et exotiques d'ananas et de poire.

**En bouche :**

Ce Petit Chablis a une entrée en bouche souple et fraîche. Rondeur et appétence caractérisent le milieu de bouche :

l'ananas et la poire se retrouvent et permettent à la bouche de s'étirer en longueur et en gourmandise.

La fin de bouche est juteuse et harmonieuse.

## *Accords gourmands*

**Le Petit Chablis** accompagnera idéalement l'apéritif, les entrées, les huîtres, les fruits de mer, les plats exotiques, le sucré/salé

**Idee gourmande :** St Jacques poêlées accompagnées d'un chutney poire et pomme.

**Température de dégustation :** 10 à 12 °

## *Récompenses*

**Médaille d'Or** Concours des Burgondia