Maison Millet

Maison Millet

Franck MILLET bénéficie d'un savoir faire, vieux de trois générations de viticulteurs.
Nous recherchons pour chaque millésime le meilleur équilibre et la plus grande typicité. Les raisins et les moûts sont sélectionnés de façon rigoureuse afin d'obtenir une qualité unique et optimale pour chaque millésime.
Les Médailles reçues lors de concours et autres récompenses décernées par la presse, confirment la régularité de nos vins.
Nous sommes très reconnaissants de la confiance et fidélité de nos clients.

POUILLY-FUME AOP

Cépage : Sauvignon 100 %.
Taille : Guyot simple.
Densité de plantation : 7000 pieds à l'hectare.
Sol : 50% sols Argilo-calcaires et 50% sols silex.
Vinification : Débourbage statique.
Longues fermentations alcooliques à très basse température par thermorégulation en cuve inox : 7 à 10 semaines.
Pas de fermentation malolactique.
Batônnage 3 à 5 semaines.
Filtration légère.
Degré alcoolique : 12,5°.
Sucre : < 2,5 g/L .
Acidité total : 4,5 g/L .

Caractéristiques :

Couleur : Jaunes pâle et reflets argentés.
Nez : Présence d'une belle intensité avec des notes de fruits jaunes mûrs, pêche, abricot, mirabelle. Une bonne fraicheur grâce à ses notes d'agrumes.
Bouche : Attaque en bouche assez ronde, puis une certaine tension s'impose. Des âromes d'agrumes pamplemousse, citron rappellent ceux de l'olfaction.
Très long en bouche. Très bonne évolution au fils des mois.
Aptitude au vieillissement : 4-5 ans.
Température de consommation : 12°C.
Accord avec les mets : Le Pouilly Fumé se boit en apéritif et accompagne à merveille les poissons et crustacés.

68, rue Saint-Vincent
18300 BUE
Tel : 02 48 54 25 26
Email : maison.millet@orange.fr
Site : http://www.millet-sancerre.com

Maison Millet

The Franck MILLET estate benefits from the "savoir-faire" of three generations of winemakers. Our constant goal is to achieve the finest balance and greatest typicity for each and every vintage.
Grapes and must are rigorously selected for optimal quality.
Awards and medals won in wine competitions, as well as very positive reviews in the press, are a testament to the consistent quality of our wines.
We appreciate the loyalty and support of our customers.

POUILLY-FUME AOP

Grape variety : 100% Sauvignon, dry
Pruning : Single Guyot.
Plants/hectares : 7,000
Soil type : 50% clay-limestone and 50% flint soils.
Vinification : Static racking of the must.
Slow, low temperature alcoholic fermentation in thermoregulated stainless steel vats for 7 to 10 weeks.
No malolactic fermentation.
Stirring of the lees for 3 to 5 weeks.
Light filtration.
Alcoholic content : 12.5% Vol.
Residual sugar : < 2.5 g/L.
Acidity : 4.5 g/L.

Characteristics :

Pale yellow with silver tints.
Olfaction reveals a wine with a sunny character. Notes of ripe yellow fruit peach, apricot, Mirabelle. The attack on the palate is fairly smooth. Citrus aromas grapefruit, lemon are reminiscent of those found on the nose. The finish is fresh and mouthwatering
Cellaring : May be cellar up to 4-5 years.
Serving temperature : Serve at 12°C (54°F)
Recommendations : Pouilly Fumé is best served as an aperitif and goes perfectly with fish and shellfish.

68, rue Saint-Vincent
18300 BUE
Tel : 02 48 54 25 26
Email : maison.millet@orange.fr
Site : http://www.millet-sancerre.com