Maison Millet

Domaine Franck 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.

SANCERRE BLANC AOP

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

Caractéristiques :

Couleur : Or pâle limpide et brillante.
Nez : Puissant, très forte nervosité aromatique demandant à se développer au fil des mois. Très typé des sols argilo-calcaires de BUÉ.
Bouche : Une bonne pointe d'acidité due à la jeunesse du millésime, et à la fois une souplesse et une rondeur assez surprenante.
Très long en bouche. Très bonne évolution au fil des mois.
Aptitude au vieillissement : 4-5 ans.
Température de consommation : 12°C.
Accord avec les mets : Le Sancerre Blanc se boit en apéritif et accompagne à merveille les poissons, crustacés, ou encore le célèbre fromage de chèvre "le Crottin de Chavignol".

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

Domaine Franck Millet

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 a 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.

SANCERRE WHITE AOP

Grape variety : 100 % Sauvignon Blanc
Pruning : Single Guyot
Plants/hectares : 7,000
Soil type : Limestone-clay.
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 :

Clear, brilliant pale gold hue. Powerful nose with aromatic qualities developing in the following months.
Very representative of the limestone-clay soil found in our village of Bué. Good acidity from the young vintage while a the same time displaying a surprising suppleness and roundness.
Very long on the palate. Very good evolution after several months.
Cellaring : May be cellar-aged up to 4-5 years.
Serving temperature : Serve at 12°C (54°F).
Recommendations : Sancerre Blanc makes an excellent aperitif and a wonderful accompaniment for fish, crustaceans or the famous local "Crottin de Chavignol" goat cheese.
Well matured vintages will pair well with foie gras.

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