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 ROUGE AOP

Cépage : Pinot noir 100 % .
Taille : Guyot simple.
Densité de plantation : 7000 pieds à l'hectare.
Sol : Argileux.
Vinification : Un premier tri des raisins est effectué avant les vendanges, puis un deuxième pendant les vendanges.
Macération appropriée à chaque millésime (environ 3 à 4 semaines)
Séparation du jus de goutte du jus de pressurage.
Fermentation malolactique
Filtration adaptée à la turbidité du vin.
Vin assemble pour 50 % fût de chêne et 50 % cuve.
Degré alcoolique : 12,5°
Sucre : <2 g/L.
Acidité totale : 3,5 g/L.

Caractéristiques :

Vin vieillit en fût, il a un bouquet qui tient à la fois de la cerise et de la violette. C'est un vin équilibré de par sa nuance semi-tannique.
Aptitude au vieillissement : 5-8 ans.
Température de consommation : 14°C.
Accord avec les mets : Le Sancerre Rouge s'associe parfaitement avec les viandes blanches et rouges, le gibier et tous les fromages.
Il accompagne très bien les poissons en sauce les 4-5 premières années.

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

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.

SANCERRE RED AOP

Grape variety : 100 % Pinot Noir
Pruning : Single Guyot
Plants/hectares : 7,000
Soil type : Clay.
Vinification : A first sorting of the grapes is performed pre-harves followed by a second sorting during the harvest.
Maceration adapted to each vintage.
Separation of the free-run wine and the press-wine.
Malolactic fermentation.
Filtration adapted to each wine.
50 % of the wine by volume undergoes oak barrel maturation, 50 % matured in stainless steel vats. The separate wines are blended together after completion of vinification.
Alcoholic content : 12.5 % Vol.
Residual sugar : < 2g/L.
Acidity : 3,5 g/L.

Characteristics :

A barrel-aged red wine, the nose offers scents of cherries and violets. The fruitiness is balanced by a slight tannic nuance.
Cellaring : May be cellar-aged for 5-8 years.
Serving temperature : Serve at 14°C (57°F)
Recommendations : Sancerre Rouge is fine accompaniment for white and red meats, wild game and all types of cheeses.

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