

## Fiche Technique

Domaine Philippe Milan

### *Bourgogne Aligoté*



La famille Milan cultive la vigne de génération en génération depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Le domaine, situé à Chassey-le-Camp (71), s'étend aujourd'hui sur 11 hectares entièrement exploités en propriété. Aujourd'hui, Karl assure la continuité et guide l'avenir du domaine. Fidèle aux pratiques traditionnelles, la vigne est travaillée avec soin et les vendanges sont réalisées exclusivement à la main, suivies d'un tri rigoureux à la cuverie. Le Domaine Philippe Milan reste ainsi une maison familiale, à taille humaine, profondément attachée au respect des savoir-faire viticoles.



De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir.



100 % Aligoté.

Robe : Jaune pâle et brillante.



Nez : Au nez, il propose un éventail d'arômes de fruits à chair blanche, de fleurs blanches, de pêche, de citron, de tilleul, d'acacia et de noisette parfois même d'agrumes.

Dégustation : En bouche, ce vin est remarquable de fraîcheur, avec des notes iodées et salines, sans oublier une acidité fruitée qui lui assure une belle longueur.



Idéal en Kir (évidemment !) ou avec des escargots ou un jambon persillé.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



## Fiche Technique



Domaine Philippe Milan

### *Bourgogne Chardonnay Blanc*



La famille Milan cultive la vigne de génération en génération depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Le domaine, situé à Chassey-le-Camp (71), s'étend aujourd'hui sur 11 hectares entièrement exploités en propriété. Aujourd'hui, Karl assure la continuité et guide l'avenir du domaine. Fidèle aux pratiques traditionnelles, la vigne est travaillée avec soin et les vendanges sont réalisées exclusivement à la main, suivies d'un tri rigoureux à la cuverie. Le Domaine Philippe Milan reste ainsi une maison familiale, à taille humaine, profondément attachée au respect des savoir-faire viticoles.



Les vignes produisant ce Bourgogne blanc sont âgées d'une trentaine d'années en moyenne et sont exposées sud-est. Le rendement ne dépasse pas 55 hl/ha. La vinification débute par un pressurage direct dans un pressoir pneumatique suivi d'un débourbage à froid afin de garder une bonne définition aromatique. Les jus sont ensuite entonnés et levurés. La fermentation se fait en tonneaux afin de garantir une bonne « prise de bois ». Elevage 10 mois.



100 % Chardonnay



Robe : Jaune orné de reflets verts.

Nez : Le nez est élégant et complexe où se mêlent des arômes de fruits frais et de fleurs blanches nuancés d'une touche minérale (silex).



Dégustation : L'attaque est franche aux arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia), de noisettes et d'amandes. Ses saveurs s'équilibrent harmonieusement avec une bonne persistance.



Idéal à l'apéritif, avec une tourte, un pâté, un jambon persillé ou un poisson grillé.

Potentiel de garde : environ 6 ans.



## Fiche Technique



Domaine Philippe Milan

### *Bourgogne Pinot Noir Côte Chalonnaise Rouge*



La famille Milan cultive la vigne de génération en génération depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Le domaine, situé à Chassey-le-Camp (71), s'étend aujourd'hui sur 11 hectares entièrement exploités en propriété. Aujourd'hui, Karl assure la continuité et guide l'avenir du domaine. Fidèle aux pratiques traditionnelles, la vigne est travaillée avec soin et les vendanges sont réalisées exclusivement à la main, suivies d'un tri rigoureux à la cuverie. Le Domaine Philippe Milan reste ainsi une maison familiale, à taille humaine, profondément attachée au respect des savoir-faire viticoles.



Les vignes produisant ce Bourgogne Pinot Noir sont âgées d'une cinquantaine d'années en moyenne et sont situées sur la commune de Chassey le Camp. Le rendement ne dépasse pas 50 hl/ha les années généreuses. Après fermentation malolactique, l'élevage à 100% sous bois avec 20 à 25% de fûts neufs dure 12 mois. Soutirage et assemblage suivant dégustation, puis filtration et mise en bouteille.



100 % Pinot Noir

**Robe** : Jolie robe oscillant entre rubis et pourpre, brillante.



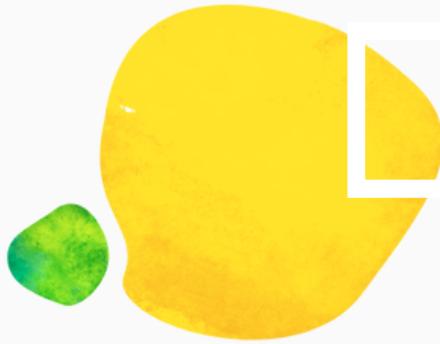
**Nez** : Ce Bourgogne présente un nez au fruité extraordinaire de petits fruits rouges principalement (fraise, framboise...).

**Dégustation** : En bouche, on retrouve tout le fruité associé à un tanin fin et soyeux mais jamais astringent.



Idéal avec une selle d'agneau, volailles et petits gibiers ainsi que les fromages à pâte molle.

**Potentiel de garde** : environ 8 ans.



## Fiche Technique

Domaine Philippe Milan

### *Maranges Le Goty Blanc*



La famille Milan cultive la vigne de génération en génération depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Le domaine, situé à Chassey-le-Camp (71), s'étend aujourd'hui sur 11 hectares entièrement exploités en propriété. Aujourd'hui, Karl assure la continuité et guide l'avenir du domaine. Fidèle aux pratiques traditionnelles, la vigne est travaillée avec soin et les vendanges sont réalisées exclusivement à la main, suivies d'un tri rigoureux à la cuverie. Le Domaine Philippe Milan reste ainsi une maison familiale, à taille humaine, profondément attachée au respect des savoir-faire viticoles.



Issu du climat « Le Goty » à Cheilly, réputé pour ses vins de caractère, ce Maranges provient de vignes exposées favorablement et cultivées dans le respect de l'environnement. Implantées sur des sols argilo-calcaires, elles sont vendangées à la main pour préserver la qualité des raisins. La vinification, mêlant savoir-faire traditionnel et techniques modernes, vise à exprimer toute la richesse du fruit et du terroir.



100 % Chardonnay



Robe : Jolie robe or pale.

Nez : Le nez offre un bouquet de fruits frais, d'agrumes, avec une petite note boisé sur sa jeunesse.

Dégustation : La bouche est vive avec des notes de fruits exotiques. La finale est sur la rondeur et s'amplifie avec le temps.



Idéal avec des fruits de mer, des poissons grillés ou de la volaille en sauce crémeuse.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



## Fiche Technique

Domaine Philippe Milan

### *Maranges Vieilles Vignes Rouge*



La famille Milan cultive la vigne de génération en génération depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Le domaine, situé à Chassey-le-Camp (71), s'étend aujourd'hui sur 11 hectares entièrement exploités en propriété. Aujourd'hui, Karl assure la continuité et guide l'avenir du domaine. Fidèle aux pratiques traditionnelles, la vigne est travaillée avec soin et les vendanges sont réalisées exclusivement à la main, suivies d'un tri rigoureux à la cuverie. Le Domaine Philippe Milan reste ainsi une maison familiale, à taille humaine, profondément attachée au respect des savoir-faire viticoles



Cette cuvée met en avant le Pinot Noir, cépage emblématique de la région, sublimé par un terroir composé de sols argilo-calcaires. La vinification en fûts de chêne accentue sa structure et sa finesse.



100 % Pinot Noir



Robe : Robe grenat.

Nez : Le nez est concentré sur des arômes de fruits mûrs, élégants et charpentés.

Dégustation : La bouche est très aromatique, gourmande avec des arômes fruités et une belle structure apportée par un côté minéral.



Idéal avec une caille, du lapin à la moutarde ou une pièce de gibier.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



## Fiche Technique

Domaine Philippe Milan

### *Santenay 1er Cru La Comme Rouge*



La famille Milan cultive la vigne de génération en génération depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Le domaine, situé à Chassey-le-Camp (71), s'étend aujourd'hui sur 11 hectares entièrement exploités en propriété. Aujourd'hui, Karl assure la continuité et guide l'avenir du domaine. Fidèle aux pratiques traditionnelles, la vigne est travaillée avec soin et les vendanges sont réalisées exclusivement à la main, suivies d'un tri rigoureux à la cuverie. Le Domaine Philippe Milan reste ainsi une maison familiale, à taille humaine, profondément attachée au respect des savoir-faire viticoles



Parmi les Premiers Crus les plus réputés de Santenay, La Comme occupe une place de choix et s'impose comme l'un des vins emblématiques de cette appellation située à l'extrême sud de la Côte de Beaune. Localisé au nord du vignoble, à proximité de Chassagne-Montrachet, ce climat repose sur des sols riches en graviers, marnes et calcaires, qui confèrent aux raisins une structure affirmée et une grande richesse. Le vin qui en résulte se distingue par sa puissance, soutenue par une exposition sud-est idéale, garantissant une maturité optimale.



100 % Pinot Noir

Robe : Robe cerise noire intense.



Nez : Le nez est explosif, généreux aux puissantes notes de cassis.

Dégustation : La bouche est équilibrée aux notes de fruits rouges mûrs soutenus par des tanins fins et élégants.



Idéal avec boeuf Bourguignon, une terrine de campagne relevée ou une belle pièce de boeuf.

Potentiel de garde : environ 12 ans.