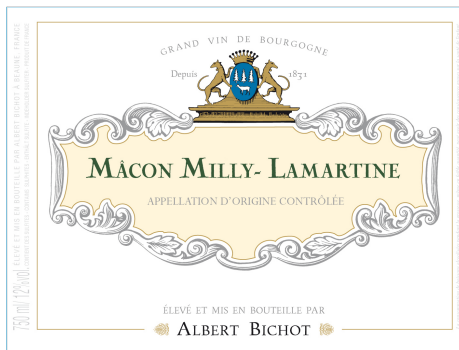


## MÂCON MILLY - LAMARTINE

Mâconnais

100 % Chardonnay

AOC Village



**La vigne :**  
 Marnes et argiles gréseuses  
 sur substrat calcaire

**Vinification :**  
 Fûts de chêne (20%) et  
 cuves inox thermorégulées  
 6 semaines à 2 mois

**Élevage :**  
 80 % en cuve  
 20 % en fûts  
 8 mois

*Situé à l'ouest du plus long des chaînons calcaires allant du nord de Tournus à Fuissé au sud, le vignoble de Milly-Lamartine occupe les derniers versants occidentaux du vignoble du Mâconnais. Il a la particularité d'être sous l'influence de la fraîcheur des premières hauteurs du Haut-Mâconnais, avec des altitudes comprises entre 290 et près de 400 m. Les vignes sont plantées sur des sols assez variés selon les parcelles (calcaire, argile, marnes). Les expositions en coteau sont également diverses, allant du nord-est pour les plus fraîches, au sud-ouest pour les plus ensoleillées.*

*Le nom de Lamartine a été ajouté au nom de village de Milly en 1902 en hommage au célèbre poète Alphonse de Lamartine qui fut maire de ce village et y possédait un domaine.*

### Dégustation

Ce Mâcon Milly-Lamartine présente une belle robe jaune dorée brillante. Tout en fraîcheur, son nez est complexe et exhale des arômes de pierre à fusil et de menthol auxquels se mêlent des notes de pêche et d'abricot. En bouche, son ampleur et sa complexité aromatique sont accompagnées par une finale rafraichissante caractéristique de ce terroir « d'altitude. »

### Accords mets/vins

Il peut accompagner les poissons, les fruits de mer, les viandes blanches et les fromages goûteux.

### Service et garde

Servir entre 10 et 12°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le conserver entre 2 et 3 ans.

