

MÂCON MILLY-LAMARTINE

> La vigne

Commune : Berzé-la-Ville, au lieu-dit Le Molard

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 1,5 ha

Age moyen des vignes : 10 ans

Sol : Argilo calcaire. Réhabilitation d'une parcelle transformée en pré, historiquement viticole

Exposition et pente : Sud-ouest, 375 à 415m d'altitude, 25 à 30 % de pente

Mode de culture : Protection raisonnée, enherbement un rang sur deux, maîtrise de l'herbe par labour et tonte



> Vinification

Vendange : mécanique

Pressurage : pneumatique

Débourbage : 36 heures statique à froid afin d'obtenir des jus très clairs

Fermentation alcoolique : En cuve inox thermo régulée autour de 18°C. Levures indigènes

Fermentation malolactique : complète et spontanée

Elevage : 6 mois en cuve, sur lies, sans aucun soutirage, ni bâtonnage

Mise en bouteilles : au printemps suivant les vendanges

> Dégustation

Un vin sur le fruit et la fraîcheur

Potentiel de garde : à consommer dans les 3 ans

Accords mets : apéritif (gougères et feuilletés au fromage, "boutons de culotte"...), fruits de mer, crustacés, sushis.

> Récompenses et presse

Millésime 2015

- Sélection de la Cave Prestige du BIVB (Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne)

Millésime 2014

- 15/20, Coup de Cœur, Guide Bettane & Desseauve 2016

- Distingué par le Comité de Sélection de Saint-Vincent 2016

- Médaille d'Argent au Concours International des Feminalise 2015

