

MÂCON MILLY-LAMARTINE

> La vigne

Commune : Berzé La Ville et Milly-Lamartine

Cépage : Chardonnay

Surface de la parcelle : 1,5 ha à Berzé, 1 ha à Milly

Age moyen des vignes : 15 ans à Berzé, 20 à 30 ans à Milly

Sol : Argilo calcaire.

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

Secteur tardif. A Milly, 300 m d'altitude moyenne, 15 à 20 % de pente. Secteur précoce.



> Vinification

Vendange : mécanique. Les deux secteurs (Berzé et Milly) présentent un écart important de précocité et sont vendangés et vinifiés séparément

Pressurage : pneumatique

Débourbage : 24 à 36 heures à froid

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

Assemblage et mise en bouteilles : au printemps suivant les vendanges

> Dégustation

La robe est jaune pâle, limpide et brillante. Le nez est d'une grande vivacité, dominé par les arômes de citron, de pamplemousse, de pomme Granny smith, avec une touche de fleurs blanches. La bouche est légère et dynamique, avec une belle tension finale.

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 2017

- 15/20 Magazine bourgogne Aujourd'hui N°143 (Novembre 2018)

