



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols marne-calcaires avec argile



PRÉSENTATION

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 du village de Milly en 1902 en hommage au célèbre poète Alphonse de Lamartine qui en fut maire et y possédait un domaine.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 80% en cuves inox et 20% en fûts de chêne durant 8 à 9 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet frais et délicat aux 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 équilibrées par une belle fraîcheur caractéristique de ce terroir "d'altitude".

SERVICE

Servir à 11-13°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 2 à 3 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer cuisinés simplement

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

CITATIONS

Jasper Morris : 86/100 (2019)

Vinous : 87/100 (2018)

