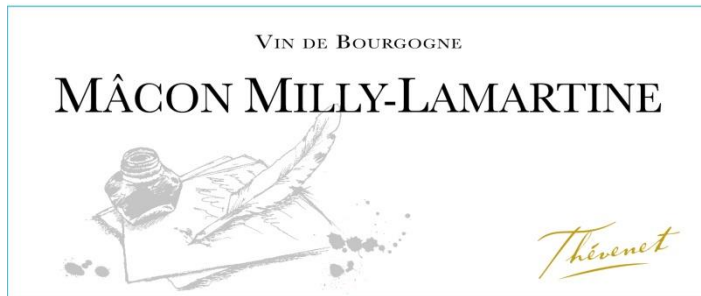




Mâcon Milly Lamartine



THEVENET & FILS



En quelques mots :

Cépage : 100% Chardonnay

Localisation des vignes : Jeune vigne sur Milly Lamartine, lieu-dit « la montagne ». Variété de Chardonnay très qualitative (CH1), rendements autour de 30hl/ha

Age des vignes : 7 ans

Orientation : Est

Altitude : 250 mètres

Taille : Guyot simple

Sol : Argileux

Production totale à l'année : 4.000 bouteilles

Vinification : Vignes récoltées à la machine. Cette parcelle est vendangée en dernier car c'est un secteur tardif. Cette dernière aussitôt ramassée, est immédiatement emmenée dans les chais pour être pressurée. Après un débourbage très léger le jus de raisin est mis en barrique pour sa fermentation alcoolique. Le vin y restera neuf mois sur lie et bâtonné régulièrement jusqu'à la veille de sa mise en bouteille.

Dégustation : C'est un vin blanc sec et fruité, avec des arômes miellés, et de boisé très léger, parfois vanillé. On note une légère sucrosité en fin de bouche accompagné d'une acidité assez présente. C'est un vin de garde moyenne (4-5 ans) qui s'apprécie aussi bien à l'apéritif qu'avec un foie gras, mais peut également s'accommoder de fromages de chèvres. A servir frais.