



THEVENET & FILS

## MÂCON MILLY-LAMARTINE

### En quelques mots :

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Localisation des vignes :** Jeunes vignes sur  
Variété de Chardonnay très qualitative

**Âge des vignes :** moyenne de 18 ans

**Orientation :** Est

**Altitude :** 250 mètres

**Taille :** Guyot simple

**Sol :** Argileux

**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 débordage 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.

Milly-Lamartine, lieu-dit « la montagne ». (CH1), rendements autour de 30hl/ha



**Dégustation :** C'est un vin blanc sec et fruité, avec des arômes miellé, 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.