



SITUÉS À L'EXTRÉMITÉ SUD DE LA BOURGOGNE, LES VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES VOUS INVITENT À DÉCOUVRIR L'IDENTITÉ DES TERROIRS VALLONNÉS ET ENSOLEILLÉS DU MÂCONNAIS. LA SÉLECTION DE LIEUX-DITS OFFRE DES VINS EMBLÉMATIQUES DE LA CONNAISSANCE INTIME QUI LIE NOS VIGNERONS À LEURS TERROIRS. VÉRITABLES AMBASSADEURS DE NOTRE CAVE, ILS EXPRIMENT UNE RÉELLE TYPICITÉ TOUT EN AFFIRMANT UNE VRAIE PERSONNALITÉ.

Mâcon Milly-Lamartine

Invitation au plaisir des sens,
un vin intense et généreux.

CÉPAGE ET TERROIR

Puisant son expression sur les sols argilo-calcaire qui encerclent le village de Milly-Lamartine, le cépage Chardonnay compose à 100% ce vin.

VINIFICATION

Les méthodes de vinification utilisées sont destinées à mettre en avant l'identité du terroir « Milly-Lamartine ». Récoltés à un degré de maturité optimale, les raisins bénéficient d'un pressurage délicat et d'un débouillage précis avant les opérations de fermentation et d'élevage sur lies fines.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un jaune doré étincelant, ce vin renvoie au premier coup d'œil à la lumière et aux couleurs des Chardonnay du Mâconnais. Son nez est solaire et conjugue, avec une infinie précision, les fruits jaunes (pêches de vigne) aux fruits exotiques (mangue, fruits de la passion). Intense et généreux, il sait également jouer la carte de la finesse en évoquant subtilement des nuances d'acacia et de genêt. L'attaque est ronde, généreuse et gourmande à souhait. La bouche est juteuse, opulente mais sans excès car une acidité, légèrement acidulée (pamplemousse, fleurs d'oranger) lui confère une très belle fraîcheur. Rehaussée de longues notes d'épices et de réglisse, la finale constitue tout simplement une invitation au plaisir des sens qu'on ne peut décemment pas refuser.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin révèle avec merveille son style particulier sur des sushis, un risotto de gambas, des coquilles Saint-Jacques ou des blancs de poulet à la crème.

Avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans, cette cuvée est idéalement à servir entre 11 et 13°C.

