



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

Un vin séduisant à la chaire  
emprunte de plaisir et de maturité.



## CÉPAGE ET TERROIR

Encerclant le village de Milly-Lamartine, les vignes dont ce vin est issu reposent sur un sol argilo-marno-calcaire riche de fossiles (griffes, bélemnites). Annonçant les Monts du Beaujolais un peu plus au Sud, il est composé à 100% du cépage Gamay.

## VINIFICATION

Les méthodes de vinification utilisées sont destinées à mettre en avant l'identité du terroir « Mâcon Milly-Lamartine ». Récoltés à un degré de maturité optimale, les raisins bénéficient d'une macération préfermentaire à chaud qui consiste à monter la vendange en température jusqu'à 55°. Après une macération d'environ 48 heures, la fermentation alcoolique est lancée en cuve.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Sous une robe rubis étincelante et lumineuse se dissimulent des arômes de fruits rouges subtilement associés à de douces notes d'épices. Difficile de résister à ce nez enjôleur qui évoque la cerise juteuse mais aussi le cassis et la mûre. En bouche, le vin séduit par sa structure pleine, dense dans laquelle les tanins soyeux se fondent dans un équilibre savoureux. Les fruits rouges animent une chaire emprunte de plaisir et de maturité et la finale, croquante à souhait, brille de mille arômes par sa puissance et sa pureté.

## ACCORDS METS ET VINS

Le style particulier de ce vin s'accorde harmonieusement avec de la charcuterie fine, une grillade de porc au barbecue, des œufs en meurette ou une tarte à la framboise. Avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans, cette cuvée est idéalement à servir entre 14 et 15°C.