

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Mâcon Milly-Lamartine

AOP Mâcon Milly-Lamartine, Bourgogne, France

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.

TERROIR

Sols marne-calcaires avec argile

VINIFICATION

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

CÉPAGE

Chardonnay

SERVICE

Température de service : entre 12-13° C.

A déguster dans sa prime jeunesse ou dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.

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".

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Fromages à pâte molle.

Accord atypique : Sushis saumon et mangue.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

