



Mâcon Milly

Lamartine



Le Vignoble

Appellation : Mâcon Milly Lamartine

Superficie : 3 Ha 50a

Age moyen des vignes : 25 ans

Cépage : Chardonnay

Couleur : blanc

Terroir : Argilo-limoneux

The Vineyard

Wine : Mâcon Milly Lamartine

Area : 3 Ha 50a

Average age of the vineyard : 25 years old

Grape variety : Chardonnay

Colour : white

Terroir : Clay and slimy

Dégustation

L'œil : or jaune paille.

Le nez : arômes d'agrumes.

La bouche : vin gras et minéral, des nuances mentholées apparaissent en fin de bouche.

Tasting

Eye : gold straw yellow.

Nose : citrus fruit aroma.

Mouth : round and mineral wine, a mint nuance appear at the end.

Consommation

Servir à 11-12°

Suggestions culinaires : apéritifs, volailles, risottos, poissons, escargots, fromages de chèvre.

Consumption

We recommend to pour this wine at 11c, 12c (52F)

We suggest this wine as a pre-dinner drink or with poultry, risottos, fish, escargot (snails) and goat's cheese.

Conservation

Peut être consommé tout de suite.

Permet une garde d'environ 5 ans.

Preservation

You can drink this wine now or age it up to 5 years.



Mâcon Milly Lamartine

« Alphonse »



Le Vignoble

Appellation : Mâcon Milly Lamartine

Superficie : 35a

Age moyen des vignes : Plus de 50 ans

Cépage : Chardonnay

Couleur : blanc

Terroir : Argilo-limoneux

The Vineyard

Wine : Mâcon Milly Lamartine

Area : 35a

Average age of the vineyard : 50 years old

Grape variety : Chardonnay

Colour : white

Terroir : Clay and slimy

Vinification :

Elevage sur lie en fût de chêne de manière

Winemaking :

traditionnelle Aging on less in oak barrels in a traditional way

Dégustation

L'oeil : Robe doré

Le nez : Notes de miel, compote de fruits blanc

La bouche : vin structuré et rond, des nuances vanillé et mentholé.

Tasting

Eye : gold dress

Nose : honey note, stewed white fruit

Mouth : structured and rond wine, vanilla and minty notes

Consommation

Servir à 11-12°

Suggestions culinaires : noix de saint jacques, poulet à la crème et autres plats de caractère

Consumption

We recommend to pour this wine at 11c, 12c (52F)

We suggest this wine as a scallops, creamed chicken and other character dishes

Conservation

Peut être consommé tout de suite.

Permet une garde d'environ 5 ans.

Preservation

You can drink this wine now or age it up to 5 years.

Bourgogne Rouge

« Alphonse »



Le Vignoble

Appellation : Bourgogne

Superficie : 1 Ha 30a

Age moyen des vignes : 50 ans

Cépage : Pinot Noir

Couleur : rouge

Terroir : Argilo-limoneux

The Vineyard

Wine : Bourgogne

Area : 1 Ha 30a

Average age of the vineyard : 50 years old

Grape variety : Pinot Noir

Colour : red

Terroir : Clay and slimy

Dégustation

L'œil : couleur pourpre, reflets violet

Le nez : arômes de fruits rouges, griottes et cerises

La bouche : vin souple, rond, et fruité

Tasting

Eye : purple color, and purple reflection

Nose : red berries aromas, cherry and cherries

Mouth : supple, round and fruity wine

Consommation :

Servir à 15-17°

Suggestions culinaires : Viande rouge, et tourtes à la viande

Consumption :

We recommend to pour this wine at 15c, 17c (60.3F)

We suggest this wine red meat or meat pies.

Conservation

Peut être consommé tout de suite.

Permet une garde d'environ 6 ans.

Preservation

You can drink this wine now or age it up to 6 years.

A noter :

Elevage en fût de 400 Litres pendant 8 mois

Mâcon Milly Lamartine

Rosé « Alphonse »



Le Vignoble

Appellation : Mâcon Milly Lamartine

Superficie : 1 Ha 30a

Age moyen des vignes : 35 ans

Cépage : Gamay

Couleur : rosé

Terroir : Argilo-limoneux

The Vineyard

Wine : Mâcon Milly Lamartine

Area : 1 Ha 30a

Average age of the vineyard : 35 years old

Grape variety : Gamay

Colour : rosé

Terroir : Clay and slimy

Dégustation

L'oeil :

Le nez :

La bouche :

Tasting

Eye :

Nose :

Mouth :

Consommation :

Consumption :

Conservation

Peut être consommé tout de suite.

Permet une garde d'environ 2 ans.

Preservation

You can drink this wine now or age it up to 2 years.

A noter :

Elevage en fût de 400 Litres pendant 8 mois