

Mâcon Milly Lamartine

"CLOS DU FOUR"

Appellation Mâcon Milly Lamartine
Cuvée "Clos du Four"
(2 propriétaires seulement !)
Village Milly Lamartine
Cépage Chardonnay
Surface 1.2 ha
Sol Argilo-calcaire
Exposition Est
Age 70 ans
Rendement 40 hl/ha



Conduite de la vigne

La taille utilisée est une Guyot courte à 5 bourgeons. La vigne est pliée en arcure du Mâconnais avec un ébourgeonnage sévère. Les raisins sont récoltés à la main à bonne maturité.



Vinifications

Le pressurage est doux avec des raisins entiers. Les jus sont mis en barriques par gravité et des fermentations naturelles sont réalisées. L'élevage se fait pendant 12 mois en cuve bois neuves tronconiques avec bâtonnage intégré et 6 mois en foudres de chêne. Le tout sur lies totales d'origine.



Mise en bouteilles

Pas de collage avec une très légère filtration. La mise en bouteille est effectuée par nos soins uniquement par gravité. La production est d'environ 6 200 bouteilles pour ce vin.



FAMILLE CORDIER

Christophe Cordier
3 Les Molards 71960 FUISSE

03 85 35 62 89
contact@domainecordier.com
www.domainecordier.com