



BOURGOGNE CHARDONNAY

La Part des Anges

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Chardonnay
CLASSIFICATION : Appellation Régionale Bourgogne

EXPRESSION DU TERROIR

Le Bourgogne Blanc « La Part des Anges » est issu exclusivement des meilleurs terroirs de l'appellation. Le vignoble est situé en milieu de coteaux et est exposé plein Sud. Il jouit ainsi des conditions optimales de maturation. L'âge moyen des vignes est supérieur à 40 ans. Le sol est à dominante argilo-calcaire. La Cave de Lugny est labellisée Vignerons en Développement Durable depuis Février 2015.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte manuelle et mécanique.
Pressurage pneumatique de la vendange.
Vinification en cuves inox thermorégulées (température constante durant la vinification 16 à 18°C) et en fûts de chêne renouvelés par tiers tous les ans.
Fermentation malolactique systématique. Elevage en fûts de chêne pendant 6 à 7 mois avec bâtonnage des lies.
Pendant cette période une certaine quantité de vin s'évaporerà à travers les pores du bois, c'est ce qu'on appelle « la Part des Anges ».

DÉGUSTATION

ROBE : jaune dorée, limpide et brillante
NEZ : bouquet intense de miel, de noisette et de fruits jaunes, accompagné de notes subtilement boisées et vanillées
BOUCHE : fruitée et épicée, d'une grande longueur, caractérisée par sa vivacité et sa structure riche et ample

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- Apéritifs, feuilletés, petits fours
- Poissons, volailles en sauce, quenelles
- Tarte aux pommes, poires ou chocolat

Notre suggestion : Gratin de lotte à la crème
Il atteindra sa plénitude après deux années de bouteille ; se conservera de 4 à 6 ans selon les millésimes.

