



---

## CREMANT DE BOURGOGNE

### Blanc de Blancs

---

**RÉGION :** Mâconnais  
**ORIGINE :** Bourgogne – France  
**CÉPAGE :** Chardonnay  
**CLASSIFICATION :** Appellation Régionale Crémant de Bourgogne

---

#### EXPRESSION DU TERROIR

Les vignes dont est issu notre Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs sont situées sur la commune de Lugny et ses alentours. Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale Sud - Sud-Est.

Vignobles de coteaux .

Moyenne d'âge du vignoble : 30 / 35 ans.

La Cave de Lugny est labellisée Vignerons en Développement Durable depuis Février 2015.

---

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte manuelle de la vendange, en cagettes perforées.

Elaboration du vin de base avec pressurage pneumatique des raisins puis vinification en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique systématique.

Puis réalisation de la prise de mousse (deuxième fermentation alcoolique réalisée en bouteille).

Elevage des vins pendant une durée minimum de 12 mois afin d'obtenir une finesse de bulles optimale. Remuage par gyropalette, dégorgement et adjonction de la liqueur d'expédition (moût concentré rectifié).

---

#### DÉGUSTATION

ROBE : jaune pâle, limpide et brillante, aux bulles fines et régulières

NEZ : arômes gourmands de noisette, beurre frais et d'amande

BOUCHE : bouche fraîche et subtile qui laisse s'exprimer avec délicatesse tout le savoir-faire de la cave. Un véritable concentré de plaisir !

---

#### ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 6-8°C avec :

- apéritifs, feuilletés, tapas
- poisson, fruits de mer, volailles
- desserts de fruits

Notre suggestion : plateaux d'huitres

Prêt à être dégusté; se conservera jusqu'à 3 ans, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

