



MACON - LUGNY

Chardonnay

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Chardonnay
CLASSIFICATION : Appellation Mâcon + nom de commune

EXPRESSION DU TERROIR

Le Mâcon-Lugny Chardonnay est produit exclusivement sur la commune de Lugny.
Cette appellation, regroupant 163 ha de vigne, est un quasi-monopole de la Cave de Lugny. En effet celle-ci détient plus de 90% de ce vignoble, ce qui lui permet d'en contrôler minutieusement la qualité. Le vignoble est formé de plateaux et de coteaux orientés majoritairement sud/sud-est, sur un sol à dominante argilo-calcaire. La moyenne d'âge des vignes est de 35 ans environ.

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.
Egouttage et pressurage pneumatique de la vendange.
Vinification en cuves thermorégulées (température maîtrisée durant la vinification 16 à 18°C).
Fermentation malolactique systématique.
Elevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille

DÉGUSTATION

ROBE : jaune doré, limpide et brillante
NEZ : arômes intenses de fruits mûrs (pêche, abricot, fruits exotiques)
BOUCHE : vin riche et ample, équilibré, avec une finale de bouche qui conserve une très belle fraîcheur

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, feuilletés, petits fours
- poissons, fruits de mer, sushis, volailles
- fromage de chèvre

Notre suggestion : rillettes de poissons
Prêt à être dégusté ; se conservera jusqu'à 3 à 5 ans selon les millésimes.

