



---

## MACON - LUGNY

### Les Charmes

---

**RÉGION :** Mâconnais

**ORIGINE :** Bourgogne – France

**CÉPAGE :** 100 % Chardonnay

**CLASSIFICATION :** Appellation Mâcon + nom de commune

---

### EXPRESSION DU TERROIR

Le Mâcon Lugny lieu-dit «Les Charmes» est le fleuron de la production de la Cave de Lugny et la fierté de ses vigneronns. La vendange provient exclusivement d'un lieu-dit spécifique de la commune de Lugny qui se présente sous la forme d'un plateau de 105 ha à dominante argilo-calcaire. L'orientation sud/sud-est lui permet de bénéficier d'un ensoleillement optimum. La moyenne d'âge des vignes est supérieure à 40 ans, avec la particularité qu'il se compose en partie de plants de Chardonnay dits «muscatés» qui confèrent au vin toute son originalité

Monopole de la Cave de Lugny, ce vin est le reflet d'un travail assidu et un gage de qualité partout dans le monde.

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

---

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.

Pressurage pneumatique de la vendange.

Vinification en cuves thermorégulées (température maîtrisée durant la vinification 16 à 18°C).

Fermentation malolactique systématique.

Élevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille.

---

### DÉGUSTATION

**ROBE :** jaune doré aux reflets verts dans sa prime jeunesse, limpide et brillante

**NEZ :** arômes floraux et fruités mêlés (notes de noisette, de miel, d'acacia et d'agrumes)

**BOUCHE :** d'une grande finesse, vin riche, ample, velouté avec une saveur légèrement épicée. Sa structure lui confère une place à part dans la gamme des Mâcon-Villages et son style approche celui des crus du Mâconnais.

---

### ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, feuilletés, petits fours
- poissons, cuisses de grenouilles, escargots
- volailles, soufflés, cuisine salé-sucré

Notre suggestion : poulet de Besse à la crème

Il atteindra sa plénitude après deux années de bouteille ; se conservera entre 4 et 6 ans selon le millésime.

