



MACON-VILLAGES

Aigaicia

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

EXPRESSION DU TERROIR

Ce Mâcon-Villages est issu du vignoble de Lugny, secteur précoce réputé pour la richesse de ses raisins. Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale sud/sud-est.
Vignobles de plateaux.
Moyenne d'âge du vignoble : 25/35 ans.
La Cave de Lugny est labellisée Vignerons en Développement Durable depuis Février 2015.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.
Pressurage pneumatique de la vendange.
Vinification 100% en fûts selon la répartition suivante de 10% de fûts 100% acacia et 90% de fûts dits « fraîcheur » dont le corps est en chêne et les fonds en acacia. La caractéristique de l'élevage en fûts d'acacia n'est pas d'apporter de la patine et de la rondeur comme le ferait un fût de chêne, mais d'apporter un côté flatteur sur des vins jeunes et de sublimer leur fraîcheur.
Fermentation malolactique systématique.
Élevage sur lies fines pendant un an pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE : jaune doré, assez soutenu
NEZ : arômes grillés et épicés puis floraux sur la bergamote et les agrumes confits (citron, pamplemousse)
BOUCHE : vin gras et structuré à l'attaque franche et droite, sur une fraîcheur aromatique intense et persistante, révélant une très belle minéralité

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- fruits de mer, poissons
- viandes blanches en sauce, volaille épicée
- Camembert, Brie, Gruyère
- foie gras

Notre suggestion : langouste grillée
Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 2-3 ans selon les millésimes.

