



---

## BOURGOGNE ALIGOTE

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

---

### EXPRESSION DU TERROIR

Notre Bourgogne Aligoté est produit sur les coteaux des communes de la région de Lugny et vinifié dans notre chais de saint-Gengoux-de-Scissé.

Sols peu profonds à dominante calcaire. Orientation Sud/Sud Est.

Vignobles de plateaux et coteaux. Moyenne d'âge du vignoble : 25 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 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 : or aux reflets verts, brillante et limpide

NEZ : notes vives et fruitées, d'agrumes notamment

BOUCHE : léger et convivial, ce vin s'exprime par une grande fraîcheur. Seul ou en kir, il se déguste en toute occasion.

---

### ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- Apéritifs, charcuterie, feuilletés
- Tapas, nems, Poissons, volailles, quenelles
- fromage de chèvre

Notre suggestion : Moules marinières

Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 2 ans selon les millésimes.

