



CAVE DE LUGNY
BOURGOGNE | 1926

MÂCON LES ÉPILLETS

RÉGION : Mâconnais

ORIGINE : Bourgogne – France

CÉPAGE : 100 % Gamay

APPELLATION : Appellation Mâcon

L'EXPRESSION DU TERROIR :

Notre Mâcon rouge « Les Épillets » est produit sur la commune de Saint Gengoux-de-Scissé située à quelques kilomètres de Lugny, en Mâconnais, qui dispose de "sols à rouges".

Vignoble de coteaux uniquement.

Moyenne d'âge des vignes 30 ans environ.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Récolte manuelle et mécanique de la vendange.

Macération pré-fermentaire à chaud pour extraire les arômes fruités du cépage. Fin de fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et en foudres de chêne.

Fermentation malolactique systématique.

Mise en bouteille précoce afin de conserver à ce vin tout son fruité et sa fraîcheur.

DÉGUSTATION & CONSERVATION :

ROBE : rouge rubis violacé, brillante et intense.

NEZ : arôme de fruits rouges, en particulier framboise et cassis.

BOUCHE : Vin léger et gorgé de fruit, avec une belle finale de bouche.

Différent de son frère du sud, ce gamay "bourguignon" exprime un caractère et une richesse propres à son territoire d'origine.

ACCORDS METS-VIN

À déguster à 12°C avec :

- Apéritifs, charcuterie
- Viandes rôties
- Fromages non fermentés

Notre suggestion : grillade de boeuf

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

