



CAVE DE LUGNY

BOURGOGNE | 1926

MÂCON-LUGNY

REGION : Mâconnais

ORIGINE : Bourgogne - France

CEPAGE : 100 % Chardonnay

APPELLATION : Régionale Mâcon + nom de commune

EXPRESSION DU TERROIR

Ce Mâcon-Lugny est produit exclusivement sur la commune de Lugny. Cette appellation, regroupant 163 Ha de vigne, est un quasi-monopole de la Cave de Lugny, 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 ELEVAGE

Récolte mécanique.

Pressurage pneumatique sous azote de la vendange.

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

Fermentation malolactique systématique.

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

DEGUSTATION & CONSERVATION

ROBE : jaune dorée 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 : vin riche et ample, avec une finale de bouche légèrement épicée.

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

ACCORDS METS-VIN

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, feuilletés, petits fours
- poissons, volailles
- soufflés, cuisine salé-sucré

Notre suggestion : rillettes de poissons

