



BOURGOGNE

Pinot Noir

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Pinot Noir
CLASSIFICATION : Appellation Régionale Bourgogne

EXPRESSION DU TERROIR

Notre Bourgogne Pinot Noir est produit en majorité sur les communes de Saint-Gengoux-de-Scissé et Cruzille.
Sols peu profonds à dominante calcaire ; Orientation Sud/Sud Est
Vignobles de coteaux uniquement
Moyenne d'âge du vignoble : 30 ans
La Cave de Lugny est labellisée Vignerons en Développement Durable depuis Février 2015.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.
Cuvaision courte (de 8 jours environ) afin d'extraire tous les arômes du fruit.
Fermentation alcoolique et élevage du vin 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

ROBE : rouge rubis brillante et intense
NEZ : arômes de petits fruits rouges et noirs, en particulier framboise et cassis, accompagné de légères notes épicées
BOUCHE : Ce vin léger offre une palette d'arômes de petits fruits rouges et de réglisse, avec une structure souple et une finale de bouche toute en fraîcheur

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 12°C avec :

- Apéritifs, charcuterie
- tajine, pizza, barbecue, wok
- Roquefort, Gruyère

Notre suggestion : grillade de boeuf
Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 2 ans selon les millésimes.

