



---

## BOURGOGNE PINOT NOIR

### La Part des Anges

---

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

---

#### EXPRESSION DU TERROIR

Ce Bourgogne Rouge « La Part des Anges » est issu exclusivement des meilleurs terroirs de l'appellation, et bénéficie d'un faible rendement de récolte (40hl/ha contre 61hl/ha pour l'appellation).

Le vignoble est situé en milieu de coteaux et est exposé plein sud. Il jouit ainsi des conditions optimales de maturation. L'âge moyen des vignes est supérieur à 40 ans. Le sol est à dominante argilo-calcaire.

La Cave de Lugny est labellisée Vignerons en Développement Durable depuis Février 2015.

---

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte manuelle.

Cuvaison de 15 jours minimum avec pigeages et remontages.

Assemblage et élevage en fûts de chêne et foudres pendant 12 mois environ.

Pendant cette période une certaine quantité de vin s'évaporerà à travers les pores du bois, c'est ce qu'on appelle « la Part des Anges ».

---

#### DÉGUSTATION

ROBE : rubis, brillante et intense

NEZ : arôme de fruits rouges et noirs, en particulier framboise et cassis, accompagné de légères notes épicées et torréfiées

BOUCHE : vin structuré aux saveurs de fruits rouges et d'épices, avec une longue finale de bouche, souple et soyeuse.

---

#### ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 14-16°C avec :

- Apéritifs, charcuterie
- Viandes rouges, plats en sauce
- Roquefort, Gruyère

Notre suggestion : Fondue Bourguignonne

Il atteindra sa plénitude après deux années de bouteille ; se conservera de 4 à 6 ans selon les millésimes.

