



MACON-CHARDONNAY

Grande Réserve

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100% Chardonnay
CLASSIFICATION : Appellation Mâcon + nom de commune

EXPRESSION DU TERROIR

Situé au cœur du Nord Mâconnais, le village de Chardonnay regroupe 80 Ha portant cette appellation emblématique. Il s'agit d'un vignoble de coteaux, au sol à dominante argilo-calcaire.
Orientation Sud/Sud-Est.
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.
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 : jaune pâle, brillante et limpide, aux reflets verts évoluant sur des nuances dorées.
NEZ : fin et agréable aux arômes floraux et fruités mêlés (notes d'agrumes, de pomme et de poire)
BOUCHE : vin fruité, rond et élégant, alliant fraîcheur et longueur en bouche. Sa minéralité est caractéristique du terroir de Chardonnay.

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, toast au saumon, verrines
- poissons, fruits de mer, sushis, volailles
- fromage de chèvre

Notre suggestion : Feuilletés au fromage de chèvre
Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 3 à 5 ans selon les millésimes.

