



MACON-CHARDONNAY

Les Beluses

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

EXPRESSION DU TERROIR

Plateau argilo-calcaire de près de 10 ha (argiles sur Calcaire du Kimméridgien) sur lequel poussent une majorité de vieilles vignes, basé sur la commune de Chardonnay, berceau du cépage.

Tantôt appelé Belouzes, Bluzes ou Beluses, le nom prend son origine à la fois du latin «bellus» signifiant beau et du celtique « bel », désignant en Bourgogne les terrains calcaires à composant argilo-siliceux, précocement mis en valeur par les gaulois et si favorables à l'expression du cépage Chardonnay. Ce terroir assure la transition entre l'appellation Mâcon-Lugny et l'appellation Mâcon-Chardonnay.

Moyenne d'âge du vignoble : 30 ans.

Monopole de la Cave de Lugny, ce vin est le reflet d'un travail assidu et un gage de qualité partout dans le monde.

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 dorée aux reflets verts dans sa jeunesse, limpide et brillante

NEZ : arômes subtils d'agrumes et de fleurs blanches avec des fines notes toastées.

BOUCHE : saveurs mêlées de fraîcheur et de minéralité, l'archétype du terroir de Chardonnay ! D'une grande longueur, il se caractérise par une structure riche et complexe, avec un fort potentiel aromatique : acacia, amande, pamplemousse.

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, feuilletés, petits fours
- poissons, fruits de mer, sushis, volailles
- fromage de chèvre

Notre suggestion : verrines de saumon aux agrumes

Il atteindra sa plénitude après 2 ans de bouteille ; se conservera jusqu'à 4 à 6 ans selon les millésimes.

