



MACON - LUGNY

Eugène Blanc

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

EXPRESSION DU TERROIR

Le Mâcon-Lugny Eugène Blanc est produit exclusivement sur la commune de Lugny.

Cette appellation, regroupant 163 Ha de vigne, est un quasi-monopole de la Cave de Lugny. En effet celle-ci détient plus de 90% de ce vignoble, ce 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.

Cette cuvée est un hommage à Eugène Blanc, Fondateur et Président de la Cave de Lugny jusqu'en 1959.

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.

Egouttage et pressurage pneumatique de la vendange.

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

Fermentation malolactique systématique.

Elevage 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 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.

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 : Rillettes de poissons

Prêt à être dégusté ; se conservera jusqu'à 3 à 5 ans selon les millésimes.

