



MACON - LUGNY

Terroirs de Scissé

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

EXPRESSION DU TERROIR

Le Mâcon-Lugny « Terroirs de Scissé » est produit exclusivement sur la commune de Saint-Gengoux-de-Scissé et regroupe 55 Ha de vigne.

Sol à dominante argilo-calcaire.

Vignoble formé de plateaux et de coteaux orientés majoritairement Sud - Sud-Est.

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte manuelle et mécanique.

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 de fleurs blanches, notes de noisettes, et d'agrumes

BOUCHE : Expression d'un terroir unique, ce vin exprime avec richesse des arômes de fleurs blanches et de fruits secs, avec une belle finale de bouche toute en rondeur.

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 : Aile de raie au beurre noir

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

