



MACON - LUGNY

La Carte

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

EXPRESSION DU TERROIR

Notre Mâcon-Lugny lieu-dit «La Carte» est issu exclusivement des meilleurs terroirs de l'appellation. Le vignoble est exposé Sud Ouest avec des conditions de maturation plus tardives.

L'âge moyen des vignes est supérieur à 40 ans. Le sol est à dominante d'argiles blanches (terres dites de Crays sur calcaire du Rauracien).

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 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 subtiles d'agrumes et de fruits exotiques accompagnés d'une touche de miel

BOUCHE : élégante et intense, elle révèle une superbe minéralité accompagnée de notes fruités et d'amande. Vin avec beaucoup de personnalité qui dévoilera son potentiel avec les années

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 : Filet de Turbot aux morilles

Il atteindra sa plénitude après deux années de bouteille ; se conservera entre 4 et 6 ans selon le millésime.

