



COEUR DE CHARMES

Mâcon-Lugny

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

EXPRESSION DU TERROIR

Le Mâcon-Lugny lieu-dit "Les Charmes" est le fleuron de la Cave de Lugny avec une vendange provenant exclusivement d'un plateau emblématique de la commune de Lugny.

Au sein de ce plateau, une zone distinctive de quelques hectares a été isolée pour ses caractéristiques géologiques, un sol à dominante argilo-marneuse sur un sous-sol Calcaire du Kimméridgien.

L'orientation Sud-Est lui permet de bénéficier d'un ensoleillement optimum et d'une maturation précoce. La moyenne d'âge des vignes est supérieure à 40 ans.

De l'isolation des raisins à la vinification, deux ans d'étude de ce zonage ont été nécessaires pour mesurer tout le potentiel de ce terroir

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.

Élevage long sur lies fines pendant minimum 15 mois pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à mise en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE : or doré, limpide et brillante

NEZ : très intense et expressif sur les fruits exotiques, l'ananas confit, avec des notes de pamplemousse et pierre à fusil

BOUCHE : très fruitée, souple et concentrée à la fois, avec un joli gras, sur une finale minérale et rafraichissante, son style approche celui des Crus du Mâconnais.

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- plats exotiques, sucrés-salés
- volailles en sauce, canard, foie gras
- poissons, fruits de mer, crustacées

Notre suggestion : Figs rôties au miel, chèvre et romarin

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

