



---

## MACON-VILLAGES

### Florières

---

**RÉGION :** Mâconnais  
**ORIGINE :** Bourgogne – France  
**CÉPAGE :** 100 % Chardonnay  
**CLASSIFICATION :** Appellation Régionale Mâcon-Villages

---

#### EXPRESSION DU TERROIR

Ce Mâcon-Villages est produit sur l'ensemble du vignoble de la Cave de Lugny, hormis les villages de Saint-Gengoux-de-Scissé, Burgy et Péronne.

Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale Sud - Sud-Est.

Vignobles situés en coteaux et composés de plateaux. Moyenne d'âge du vignoble : 25/35 ans.

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, claire et limpide

**NEZ :** arômes floraux et fruités mêlés (notes de noisette, de miel, d'acacia et d'agrumes)

**BOUCHE :** Vin fruité, très flatteur, issu de l'assemblage des différents terroirs qui composent les vignobles de la Cave de Lugny. Il se veut être le vin représentatif de ce qu'est un Mâcon-Villages «classique» et allie fruité, finesse et fraîcheur

---

#### ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- Apéritifs, feuilletés, petits fours
- Poissons, Volailles, andouillette, plancha de légumes
- fromage de chèvre

Notre suggestion : Asperges sauce mousseline

Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 2 ans selon les millésimes.

