



---

## MACON Chardonnay

---

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

---

### EXPRESSION DU TERROIR

Ce Mâcon 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'au conditionnement.

---

### DÉGUSTATION

ROBE : jaune dorée, claire et limpide

NEZ : arômes floraux et fruités mêlés (notes de noisette et d'agrumes)

BOUCHE : très flatteur, ce vin est issu de l'assemblage des différents terroirs qui composent les vignobles de la Cave de Lugny et révèle un bel équilibre entre fruité et fraîcheur.

---

### ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- Apéritifs, feuilletés, petits fours
- Poissons, salades composées
- Volailles, viande grillée, andouillette

Notre suggestion : papillotes de poissons aux légumes

A consommer avant 3 mois après l'achat et jusqu'à 6 semaines après ouverture.

