



---

## MACON

### Gamay - Rouge

---

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

---

#### EXPRESSION DU TERROIR

Notre Mâcon rouge est produit sur la commune de Saint-Gengoux-de-Scissé, située à quelques kilomètres de Lugny, en Mâconnais, qui dispose de «sols à rouges ».

Vignoble de coteaux uniquement.

Moyenne d'âge des vignes: 30 ans environ.

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

---

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique de la vendange.

Macération pré-fermentaire à chaud pour extraire les arômes fruités du cépage. Fin de fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique systématique.

Conditionné rapidement afin de conserver à ce vin tout son fruité et sa fraîcheur.

---

#### DÉGUSTATION

ROBE : rouge rubis violacé, brillante et intense

NEZ : arôme de fruits rouges, en particulier framboise et cassis.

BOUCHE : Vin léger et gorgé de fruit, avec une belle finale de bouche. Il est par excellence le compagnon des machons improvisés entre amis !

---

#### ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- Apéritifs, charcuterie
- pizzas, viandes rôties, wok de légumes, cuisine du monde, plats épicés
- fromages non fermentés

Notre suggestion : assortiments de tapas

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

