



CAVE DE LUGNY

BOURGOGNE | 1926

MÂCON-LUGNY SAINT-PIERRE

REGION : Mâconnais

ORIGINE : Bourgogne - France

CEPAGE : 100 % Chardonnay

APPELLATION : Régionale Mâcon + nom de commune

EXPRESSION DU TERROIR

La vendange provient exclusivement d'un lieu-dit spécifique de 19 hectares de la commune de Lugny, qui se présente sous la forme de deux plateaux calcaires daté du Jurassique, aux sols issus du Kimmeridgien. L'orientation Est/ Est-Ouest lui permet de bénéficier d'un ensoleillement optimum. La moyenne d'âge des vignes est de 35 ans.

La Cave de Lugny est labellisée Vignerons Engagés depuis Décembre 2014.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Récolte mécanique.

Pressurage pneumatique sous azote de la vendange.

Vinification en cuves thermorégulées (température maîtrisée durant la vinification entre 16°C et 18°C).

Fermentation malolactique systématique.

Elevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille.

DEGUSTATION & CONSERVATION

ROBE : belle couleur jaune aux reflets dorés, limpide et brillante

NEZ : fin et flatteur, sur des notes florales de tilleul, un joli fruit frais laissant apparaître une pointe citronnée.

BOUCHE : La trame de la bouche est sur la fraîcheur et la finesse ; en attaque, une sensation très pure, avec beaucoup d'élégance et de structure représentative de nos plus beaux terroirs de l'appellation Mâcon-Lugny. La finale est étonnamment persistante avec des notes de zeste d'orange. Un vin avec un joli potentiel de vieillissement.

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

ACCORDS METS-VIN

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, feuilletés, petits fours
- poissons, cuisses de grenouilles, escargots
- volailles, soufflés, cuisine salé-sucré

Notre suggestion : poulet de Bresse à la crème

