



Appellation et cépage :

Mâcon Lungy "Les Charmes"- 100% chardonnay - Type : vin blanc

Origine géographique, culture :

Les vignes sont situées sur le village de Lugny, Bourgogne du Sud, Nord Mâconnais.

Altitude moyenne : 240 m.

Terroir : argile et limon, faible pente

Exposition : Sud

Age moyen des vignes : 50 ans

Surface : 0,90 ha sur le terroir « les Crêts Carterots »

Agriculture raisonnée : observer avant d'agir, limitation des insecticides et de la fumure.

Travail du sol, ébourgeonnage...

Vinification :

Pressurage pneumatique, débourage léger à basse température. Démarrage de la fermentation en cuve, écoulage en fûts en fin de fermentation. Elevage sur lies fines avec bâtonnage jusqu'à la mise en bouteille.

Soutirage, filtration légère, pour embouteillage avant les grandes chaleurs.

Dégustation :

La robe d'un joli or pâle est brillante.

Nez élégant et intense de violette et d'abricot sec. Des touches de vanille et de réglisse renforcent sa complexité. La bouche combine tonicité et suavité.

Le tout dans une fraîcheur remarquable. On y retrouve les arômes du nez, complétés par des notes de fruits secs.

Température de service conseillée : 12-14°

N'hésitez pas à l'aérer quelques minutes pour le laisser s'exprimer pleinement.

Accords Mets-Vins :

Il accompagnera à merveille une jolie assiette de Saint Jacques, un poulet de Bresse à la crème et aux morilles ou un joli foie gras.

Garde :

Parfait dès aujourd'hui, il vous accompagnera encore 2 à 3 ans.

