



Appellation et cépage :

Mâcon Lugny - 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 : limon, argile, sable, faible pente

Exposition : Sud

Age moyen des vignes : 60 ans

Surface : 0,5 ha sur le terroir de « l'Allée »

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.

Vinification en cuve. L'objectif est de préserver la pureté originelle du fruit. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Soutirage, filtration légère, pour embouteillage avant les grandes chaleurs.

Dégustation :

La robe est brillante d'un joli or soutenu. Nez intense de fleur d'acacia et de miel frais délicatement souligné d'un trait de citron et de pêche confits. En bouche la rondeur et la souplesse dominant. Les notes confiturées d'agrumes et de mirabelle côtoient les nuances de fruits secs et d'épices douces.

Température de service conseillée : 8-10°

Accords Mets-Vins :

Idéal à l'apéritif, c'est un vin qui a aussi sa place à table. Avec des viandes blanches, des poissons en sauce ou fromage de chèvre il sera parfait.

Garde :

Agréable dès aujourd'hui, il vous accompagnera encore 2 ans.

