

Domaine de Quintefeuille



Authenticité,
passion & engagement



Mâcon-Lugny *L'Allée* 2020

Appellation et cépage

Mâcon-Lugny - 100 % Chardonnay -  Vin blanc

Origine géographique, culture

Les vignes sont situées sur les villages de Lugny, Bourgogne du sud, nord Mâconnais.

- **Altitude moyenne** | 200 m
- **Terroir** | Limon, argile, sable, faible pente
- **Exposition** | Sud
- **Âge moyen des vignes** | 60 ans
- **Surface** | 0,5 ha sur le terroir de « l'Allée »
- **Agriculture responsable** | Maître-mot du domaine « être à l'écoute de la nature, observer avant d'agir ou d'intervenir » : limitation des traitements, apport uniquement de fumure organique, travail du sol, ébourgeonnage et maîtrise des rendements.
- **Vendanges** | Mécanique

Vinification

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

Dégustation

- **Œil** | Robe brillante de couleur jaune or pale intense, avec quelques reflets verts.
- **Nez** | Il est intense et très ouvert. La mandarine et le pamplemousse sont très présents, on perçoit également de légères notes de noisettes fraîches et de fleurs blanches.
- **Bouche** | L'attaque est franche et se poursuit sur une sensation de velouté. L'ensemble est très harmonieux, on retrouve la noisette et les agrumes. La finale est délicatement poivrée.

Température de service conseillée : 10-12 degrés.

Accords mets & vins

Ce vin se place parfaitement à table en accompagnement de viandes blanches, crustacés et de fromage (chèvre plus particulièrement).

Garde

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

