



MACON - CHARDONNAY LA PIE MASQUÉE

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Chardonnay
CLASSIFICATION : Appellation Mâcon + nom de commune

EXPRESSION DU TERROIR

Ce Mâcon-Chardonnay est issu exclusivement d'une sélection de 23 ha sur la commune de Plottes. Le vignoble est situé sur un sol à dominante calcaire avec des conditions de maturation précoces (calcaire du Kimmeridgien). Les parcelles sont situées sur une zone naturelle d'intérêt écologique, faunistique et floristique, où vivent de nombreuses espèces emblématiques telles que la Pie Grièche Ecorcheur. A travers cette cuvée, la Cave de Lugny met à l'honneur la diversité et la richesse de son territoire et s'engage à protéger et favoriser la biodiversité de son vignoble.

La Cave de Lugny a pensé cette cuvée sous l'angle de l'éco-conception en privilégiant autant que possible des fournisseurs locaux et en faisant des choix forts pour limiter son empreinte environnementale : étiquette sèche traditionnelle avec utilisation de pigments naturels, suppression de la capsule et de la contre-étiquette.

Moyenne d'âge du vignoble : 25 ans

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.

Pressurage pneumatique de la vendange.

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

Fermentation malolactique systématique.

Élevage en cuve sur lies fines de 9 mois minimum pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE : jaune clair légèrement doré

NEZ : intense et flatteur, sur des notes de fruits mûrs (pêche, abricot) et une pointe de fruits exotiques

BOUCHE : l'attaque est souple et ronde. Ce vin révèle une belle complexité aromatique où se mêlent la fraîcheur de la prune et de la pomme et des notes de fruits à chair jaune. La finale est suave et s'accompagne d'une agréable sensation de fraîcheur.

ACCORD METS-VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, tapas, salades
- poissons, sushis, viandes blanches, plancha de légumes
- fromage de chèvre

Notre suggestion : Tartare de saumon aux agrumes et avocat

Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 2 ans selon les millésimes.

