



MACON-VILLAGES

Domaine de la Croix Salain

RÉGION : Mâconnais
ORIGINE : Bourgogne – France
CÉPAGE : 100 % Chardonnay
CLASSIFICATION : Appellation Régionale Mâcon-Villages

EXPRESSION DU TERROIR

Le domaine de la Croix Salain a été créé par un groupe de viticulteurs de la Cave de Lugny. 10 hectares ont été minutieusement sélectionnés pour s'adapter à de nouvelles pratiques agricoles, plus respectueuses de l'environnement. Ainsi, la première récolte certifiée Agriculture Biologique est prévue pour 2020.

Dans une éthique de développement Durable, et avec l'envie de proposer une alternative au soufre, ce vin a été récolté et vinifié sans aucun ajout de SO₂ exogène, depuis la vendange jusqu'à la fermentation malolactique. Il s'agit de technique de bioprotection, qui consiste à protéger la récolte avec des micro-organismes d'intérêts œnologiques le plus tôt possible, sur la vendange, qui, par leur présence, empêchent le développement de bactéries ou de levures indésirables qui pourraient impacter négativement la qualité du futur vin. La bioprotection permet donc de ne pas utiliser de SO₂ pendant la vinification tout en maîtrisant les risques de déviation microbiologique.

Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale sud/sud-est.

Vignobles situés en coteaux et composés de plateaux. Moyenne d'âge du vignoble : 25/35 ans.

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.

Pressurage de la vendange (cuves d'égouttage et pressoirs pneumatiques).

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

Fermentation malolactique systématique.

Élevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à la mise en bouteille. Au moment de l'élevage, en cuves inox, un léger sulfitage à 4g/hl a été réalisé, soit un équivalent de 40 mg/l de SO₂ total, et depuis n'a jamais été réajusté.

DÉGUSTATION

ROBE : jaune clair légèrement doré, avec des reflets verts

NEZ : intense, sur des notes de fruits mûrs (pêche, mirabelle) et fruits exotiques (ananas)

BOUCHE : l'attaque est souple et délicate, les fruits exotiques sont très présents au niveau aromatique, une finale tout en fraîcheur, avec une pointe d'agrumes et une sensation acidulée

ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, feuilletés, petits fours
- poissons, volailles, andouillette, plancha de légumes
- fromage de chèvre

Notre suggestion : asperges sauce mousseline

Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 3 ans selon les millésimes.

