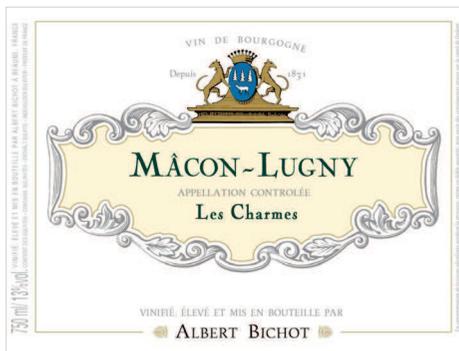


MÂCON-LUGNY "LES CHARMES"



Mâconnais

La vigne :
 Marnes et argiles gréseuses
 sur substrat calcaire

100 % Chardonnay

Vinification :
 Fûts de chêne (20%) et
 cuves inox thermorégulées
 6 semaines à 2 mois

AOC Régionale

Élevage :
 80 % en cuve
 20 % en fûts
 8 mois

Ce vignoble est situé en Mâconnais, au coeur de l'appellation Mâcon-Lugny. Le climat "Les Charmes" provient d'un plateau calcaire réputé d'environ 100 hectares.

Dégustation

Ce Mâcon Lugny "Les Charmes" exhale des notes de pêche, d'abricot, de groseille, des arômes de fleurs blanches et quelques touches citronnées. En bouche, il a de l'ampleur, du fond et une belle longueur.

Accords mets/vins

Il peut accompagner tous les poissons, les fruits de mer, les viandes blanches à la crème et les fromages goûteux.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le conserver entre 2 et 3 ans.

