



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR

Terroir unique, deux plateaux calcaires daté du Jurassique, aux sols issus du Kimmeridgien.



PRÉSENTATION

Depuis le décret de 2005, le nom de Mâcon suivi de Lugny désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de Bissy-la-Mâconnaise, Lugny, Saint-Gengoux-de-Scissé et, pour une partie, de Cruzille.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Elevage 80% en cuves et 20% en fûts durant 6 mois

DÉGUSTATION

Robe aux reflets dorés. Nez fin et flatteur, notes florales de tilleul, de fruits avec une touche citronnée.

Fraîcheur et finesse en bouche, zestes d'orange.

SERVICE

Température de service : entre 12-14°C.

A boire dès maintenant ou à conserver entre 2 et 3 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer cuisinés simplement

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

