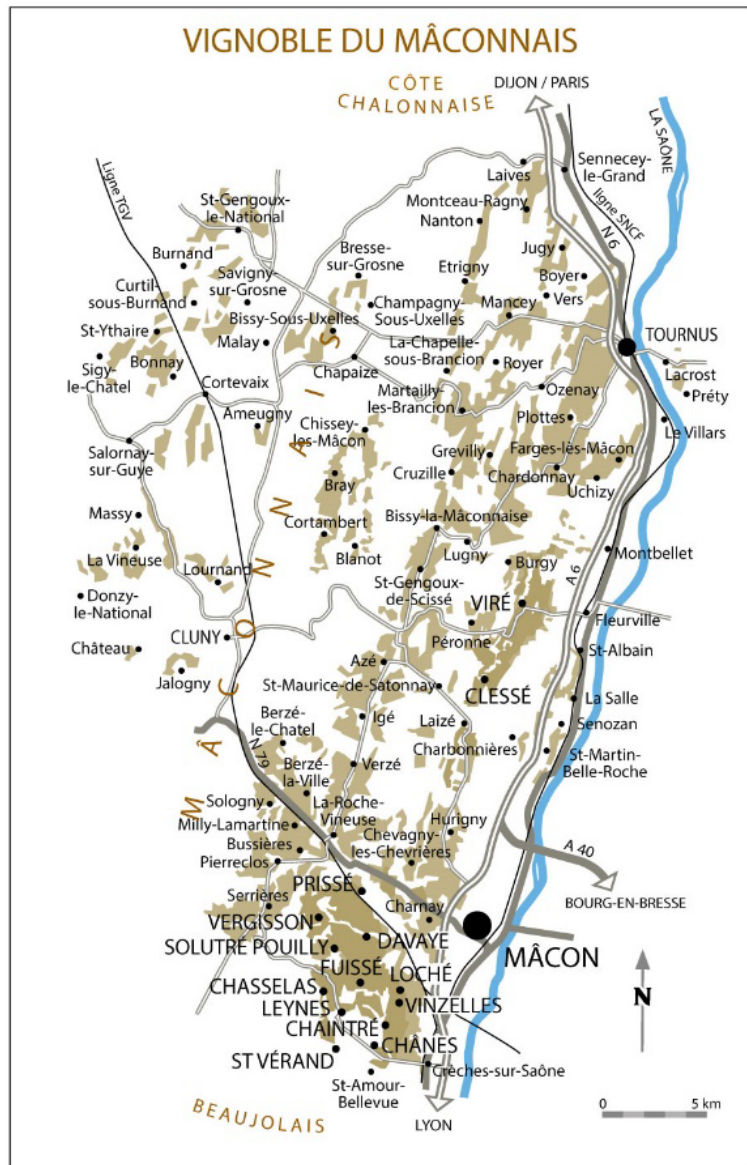


APPELLATION REGIONALE

100% CHARDONNAY



Situation

L'aire des Mâcon-Villages est située dans la partie sud de la Bourgogne, juste au Nord du Beaujolais. Cette appellation recouvre 2 500 hectares sur 43 communes, et existe uniquement en blanc.

Caractéristiques

Le Chardonnay est le seul cépage produisant le Mâcon-Lugny. Les sols des Monts du Mâconnais possèdent une grande profondeur de sédiments avec marnes ou argiles, idéal pour ce cépage.

Vinification

Le Mâcon-Lugny est vinifié en cuves inox afin d'en extraire un maximum d'arômes floraux, fruités et de fraîcheur.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Mâcon-Lugny est un vin léger, vif et charmeur quand il est jeune, quel que soit le millésime. Il se caractérise par un parfum floral et fruité, avec quelques touches d'arômes citronnés.

Il s'accordera très bien avec des huîtres, coquillages, charcuterie et fromages de chèvre.

Conservation

Servi frais, il sera parfait et très agréable à boire dans sa jeunesse, mais pourra également vieillir 4 à 5 ans dans de bonnes conditions de température et d'humidité.

