



FICHE TECHNIQUE MACON LUGNY "GENIEVRES" 2022

Superficie : 98a40
Situation : Lieu-dit "Les Genièvres", Nord sur la commune de Lugny
Cépage : Chardonnay
Production : 51hl/ha

Altitude : 280m
Exposition : Sud/Sud-Est
Sol : Argilo, limoneux-calcaire
Plantation : 1931-2005

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en futs de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2027

Note de dégustation :

Au nez, des arômes de citron vert et de fruits tropicaux se marient avec des notes toastées qui annoncent un élevage en fût bien intégré. Bouche très gourmande avec une texture crémeuse issue de l'élevage sur lies. Une sensibilité de Côte d'Or et un équilibre exceptionnel.

