



## FICHE TECHNIQUE

# MÂCON-LUGNY “Les Genièvres” 2023

**Superficie :** 98a40  
**Situation :** Lieu-dit “Les Genièvres”, Nord sur la commune de Lugny  
**Cépage :** Chardonnay  
**Production :** 43hl/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%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

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

**Potentiel de garde :** 2028

### *Note de dégustation :*

*Arômes de citron vert et de fruits tropicaux avec des notes de brioche.*

*Corps moyen avec une texture crémeuse en bouche bien équilibrée par une acidité appétissante.*

