



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.

