



FICHE TECHNIQUE  
MACON LUGNY “GENIEVRES” 2021

**Superficie :** 98a40  
**Situation :** Lieu-dit “Les Genièvres”, Nord sur la commune de Lugny  
**Cépage :** Chardonnay  
**Production :** Moyenne 20hl/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 :** 2026

*Note de dégustation :*

*Robe pâle aux reflets verts clairs. Bouquet relativement exotique.  
Fruits frais et citron vert derrière une belle fraîcheur.*

