


MAISON A.GOICHOT

# MâCON-LUGNY

**Cépage :** 100% Chardonnay
**Température de service :** 10-12°C
**Potentiel de garde :** 3-5 ans

## Situation et terroir

Situées dans le Mâconnais central, les vignes de Mâcon-Lugny s'étendent d'une part à l'ouest sur les versants de la vallée de Saint-Gengoux-de-Scissé, et d'autre part dans la vallée de Lugny, fermée au midi, mais prolongée au nord par les coteaux du Mâcon-Chardonnay.

## Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la pour la mise en bouteille.

## Dégustation

Ce Mâcon Lugny est un vin blanc sec avec une robe or pâle aux reflets verts. Son nez offre des arômes de miel et des notes de coings qui apportent une complexité à ce vin. En bouche, sa souplesse procure une persistance gustative notable après quelques années ce vin révèle alors des arômes rappelant les fruits confits et parfois les fruits exotiques.

## Accord Mets et Vin

Choisissez en entrée une tourte aux poireaux ou des verrines de risottos aux recettes crémeuses. Laissez ensuite sa trame acidulée trancher avec le beurre persillé des fruits de mer à la plancha (couteaux), des huîtres gratinées et des fameux escargots de Bourgogne.

**Maison André Goichot**
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
**tel.** 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com