

BOURGOGNE
CAVE DE LUGNY
Au cœur du Chardonnay



MÂCON-VILLAGES AIGAICIA : UN ÉLEVAGE EN FÛTS MIXTES POUR UN VIN SURPRENANT

La Cave de Lugny et son maître de chai Grégoire Pissot ont à cœur de valoriser toutes les facettes du Chardonnay. Avec une vinification originale grâce à l'usage de fûts mixtes comprenant du bois d'acacia et de chêne, c'est un vin singulier qui se révèle : entre notes grillées, bergamote et agrumes confits.

Aigaicia, un vin rond à la fraîcheur persistante, procure de belles surprises pour des amateurs de vin curieux de découvrir une autre expression du Mâconnais.

| LA RICHESSE DU LOCAL

Grégoire Pissot, maître de chai, sublime le Chardonnay afin d'offrir un renouvellement et une perpétuelle découverte de ce cépage emblématique de Bourgogne.

Il a alors l'idée de s'associer avec les tonneliers Seguin Moreau installés dans la région. Le pas est sauté lors de la vendange 2009 avec le premier essai de vinification en fûts mixtes grâce à l'alternance d'une douelle en bois de chêne puis d'acacia. C'est finalement après différentes expériences que le fût mixte possédant un fond en acacia et un corps en bois de chêne souligne une complexité aromatique étonnante.

L'aventure va désormais plus loin avec la réutilisation des fûts de cette cuvée Aigaicia par la brasserie locale de Sornay, pour finir l'élevage de certaines de ses bières. Les fûts apportent alors plus de complexité avec des arômes gourmands de pâtisserie, de fleur d'acacia et de miel.

| UN CHARDONNAY RÉVÉLÉ PAR LES FÛTS MIXTES

La Cave de Lugny se différencie ici de sa signature habituelle, sur la fraîcheur et le fruit, en proposant une vinification intégrale en fûts mixtes, qui, couplée à un élevage sur lies fines d'un an, dévoile un vin structuré et très aromatique.

Robe : intense, joliment dorée.

Nez : premiers arômes grillés de pâtisserie et fleur d'acacia qui laissent place à de généreuses notes de bergamote et d'agrumes confits.

Bouche : caractère gras et structuré, attaque franche alliant une fraîcheur aromatique persistante. La minéralité révélée grâce au bois d'acacia offre un vin au bel équilibre.

Idée recette : cette cuvée se dégustera parfaitement à 10-12°C accompagnée d'un tartare de langoustine à la pomme et avocat.

PVC : 10,90 € au Domaine, chez les cavistes et sur www.cave-lugny.com

| A PROPOS DE LA CAVE DE LUGNY

Solidement ancrée dans le paysage Mâconnais, la Cave de Lugny est le premier producteur de vins de Bourgogne, avec notamment le plateau emblématique *Les Charmes* situé en plein cœur de Lugny. Revendiquant avec fierté ses origines et son parcours qui l'ont amenée à sa place de spécialiste de la Bourgogne-du-Sud, elle est un acteur local engagé et responsable dans la protection de l'environnement et de son collectif de vignerons.

AGENCE
PAIN VIN & COMPANY

Léa Boun – lboun@painvincompany.com – 01 55 35 03 82
Marie-Aude Crasson – mcrasson@painvincompany.com – 01 55 35 03 82