

## ZÉRO : LA CUVÉE SANS SULFITE POUR UNE EXPRESSION PURE DU PINOT NOIR

La Cave de Lugny préserve la richesse de son terroir et de son vignoble et souhaite le retranscrire à travers ses vins.

Pour conserver la pureté aromatique du cépage emblématique de la Bourgogne, le Pinot Noir, la Cave de Lugny propose un vin sans sulfite. Avec cette cuvée « Zéro », redécouvrez les arômes authentiques des fruits des bois et des épices, sous-tendus par des tanins ronds et structurés.

### LA BIO PROTECTION POUR UN VIN SANS SULFITE

La vendange s'effectue manuellement, puisque le Pinot Noir est un cépage à la pellicule fragile. La main de l'Homme préserve ainsi au mieux l'intégrité des grumes.

Souhaitant conserver la richesse et l'authenticité du terroir, la Cave de Lugny avec son œnologue et maître de chai Grégoire Pissot ont décidé de vinifier sans sulfite.

L'objectif est de protéger le fruit tout au long du processus de vinification, sans avoir recours au dioxyde de soufre habituellement utilisé comme protecteur et conservateur.

Le raisin est alors protégé dès l'encuvage par un procédé de bioprotection. Pionnier en Bourgogne de cette technique, c'est grâce à l'ajout de levures inactivées possédant un antioxydant naturellement présent, appelé glutathion, que l'élevage se poursuit.

Cet élevage est réalisé en cuve béton en forme d'œuf. Les arômes primaires sont préservés, tout en développant la complexité du vin.



### LE VRAI GOÛT DU PINOT NOIR SANS ARTIFICE

C'est dans un esprit d'authenticité et de simplicité que ce vin a été élaboré :



Rouge cerise, aux reflets brillants violets



Arômes intenses de fraise des bois, cerise noire et cassis, associés à des notes de poivre et d'épices douces



Attaque ronde aux saveurs de fruits noirs très mûrs, avec une belle structure tannique



Carpaccio de bœuf au parmesan et artichaut



*Le Pinot Noir étant sensible à l'oxydation, les levures inactivées riches en glutathion m'ont paru intéressantes pour préserver les arômes du cépage pendant l'élevage, qui a duré 4 mois en œufs en béton.*



Grégoire Pissot, œnologue et maître de chai

PVC : 12,20€ en boutique, chez les cavistes  
et en ligne sur <https://cave-lugny.com/>



### À 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.

CONTACT PRESSE  
AGENCE PAIN VIN & COMPANY

Léa Boun – lboun@painvincompany.com – 01 55 35 03 82  
Alexane Encinas – aencinas@painvincompany.com – 01 55 35 03 87  
Marie-Aude Crasson – mcrasson@painvincompany.com – 01 55 35 03 82