

PORTES OUVERTES À LA CAVE DE LUGNY RENDEZ-VOUS LES 4 & 5 MAI À LA BOUTIQUE DE LUGNY

Comme chaque année, la Cave de Lugny organise ses traditionnelles Portes Ouvertes, le week-end des 4 & 5 mai au chai de Lugny.

Au programme de ce week-end Portes Ouvertes :

- Découverte de notre nouvelle cuvée de Crémant de Bourgogne *Orée* certifiée en Agriculture Biologique
- Visite guidée et mise en route exceptionnelle de la chaîne d'embouteillage le samedi & dimanche de 14h à 17h

Le travail du vin et sa mise en bouteille n'auront plus de secret pour vous ! Laissez-vous guider par nos vignerons à la découverte de notre chaine d'embouteillage, chef d'œuvre de technologie qui émerveillera petits et grands.



DES OFFRES PROMOTIONNELLES

Tout le mois de mai, bénéficiez de -10% sur l'ensemble de nos produits (sur bouteilles, magnums et fontaines à vin, hors produits partenaires et accessoires) dans nos boutiques de Lugny et de Chardonnay ainsi que sur notre boutique en ligne.

Durant ce week-end des 4 & 5 mai seulement, profitez en plus d'une bouteille de Mâcon-Villages Domaine de la Croix Salain offerte pour 12 bouteilles de lieux-dits achetées.

UN NOUVEAU CRÉMANT DE BOURGOGNE BIO

Orée est le symbole de l'engagement de Sainchargny pour une viticulture plus durable. Cette cuvée issue d'un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Gamay, est certifiée 100% agriculture biologique. *Orée* offre une expérience en bouche équilibrée et fraîche, tout en minéralité.

13,00€ en boutique

INFORMATIONS PRATIQUES

RDV le samedi 4 et le dimanche 5 mai à la boutique de Lugny

995 rue des Charmes 71260 Lugny - 03 85 33 05 05

De 9h à 18h - Entrée et dégustation libres

Restauration sur place Samedi : Foodtruck Ô'Terroir Dimanche : Foodtruck Chez Lolo





Les vignerons de la Cave de Lugny sont l'incarnation d'un savoir-faire et d'un patrimoine bourguignon inestimable. Née de la rencontre entre l'Homme et la Nature, cette aventure collective est un symbole d'innovation et d'engagement. Fidèle à l'esprit pionnier de ses fondateurs depuis 1926, la première coopérative familiale du Mâconnais œuvre chaque jour pour imaginer des vins de Bourgogne singuliers, vivants, purs et sincères.



