



SAINCHARGNY

Crémant de Bourgogne

Immémorial, Blanc de Blancs Grand Eminent



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Notre vignoble, situé dans le Mâconnais, est assis sur la bordure orientale du Massif central. Long de 35 km, et couvrant les versants des vallées parallèles orientées Nord-Sud, il est réputé pour offrir une succession de sommets boisés et de petites vallées idéales pour cultiver la vigne.

La diversité de son sous-sol s'est formé il y a environ 200 millions d'années pour offrir aujourd'hui des sols bruns calcaires et calciques. Hérités du Jurassique moyen, ils sont par endroits entremêlés de rendzines -sols peu profonds provenant de la décomposition de la roche mère calcaire-. Associés à une exposition et une altitude favorables, ils deviennent un excellent terrain d'expression pour le Chardonnay.

Avec environ 180 hectares répartis sur 22 communes, de Mancey au Nord, à Azé au Sud, nous disposons depuis près d'un siècle d'une palette des plus belles nuances de la Bourgogne pour élaborer nos cuvées. Avec 133 hectares, le Chardonnay domine très largement la production, suivi de très loin par le Pinot Noir -32 hectares-, le Gamay -8 hectares- et l'Aligoté. Plus de 100 vigneronns oeuvrent toute l'année sur des terres séculaires. C'est de cette diversité de terroirs que nos effervescents tirent leur force, leur style inimitable.

Cette surface dédiée aux vins de base Crémant nous permet également de revendiquer la place de premier producteur de Crémant de Bourgogne.

Cépages : Chardonnay 100% - **Age moyen des vignes :** 35 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Méthode traditionnelle

100 % Chardonnay

Vendanges manuelles

Dosage: 7 g/l

Sélections de cuvées uniquement

ELEVAGE

Élevage sur lies fines en cuves pendant un an

Élevage de 3 ans minimum avant dégorgement, puis trois mois sur bouchon avant commercialisation

Teneur en alcool : 11,5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Avec sa robe jaune clair aux reflets légèrement dorés, Immémorial livre un nez intense et complexe, annonciateur de notes florales -tilleul-. Puis des arômes de fruits à chair jaune, de pêches et de mirabelles se succèdent,

Fine, élégante et légèrement crémeuse, Immémorial est sans conteste une cuvée aérienne. En bouche,

SAINCHARGNY
995 Rue des Charmes, 71260 Lugny
Tel. 0385332285 - commercial@cave-lugny.com
cave-lugny.com   


VINS DE
BOURGOGNE



SAINCHARGNY

Crémant de Bourgogne

Immémorial, Blanc de Blancs Grand Eminent



elle développe des notes puissantes et complexes de fruits, de noisettes et d'amandes grillées. La fraîcheur est prolongée lors d'une finale aux notes acidulées et légèrement citronnées. Un grand vin de Bourgogne dont le potentiel de vieillissement important livre un Chardonnay tout en élégance.

Potentiel de garde : A boire dans l'année

ACCORDS METS-VINS

Crème brûlée au foie gras

Plateau de fruits de mer -homard, langouste, ... -

Risotto à la truffe

Gratin de fruits rouges et Sabayon de Crémant de Bourgogne

NOTRE ENTREPRISE

TROIS MOTS : LIBRE, FIER ET INSOU MIS.

Trois mots qui résument à eux seuls une métamorphose. Celle de ces Hommes qui façonnent depuis près d'un siècle, un tout autre grand vin de Bourgogne. Taillé sur-mesure, il est l'union de la tradition et du savoir-faire, de l'héritage et de l'engagement. Implanté en terre Bourguignonne depuis 1926, il est à l'image de celles et ceux qui lui donnent vie chaque jour. Il est libre, fier et insoumis.

NE RÉVÉLER QUE L'ESSENTIEL

Chaque bouteille est unique et singulière. Fidèle à son histoire depuis près de cent ans, Sainchargny imagine année après année de grands Crémant de Bourgogne. Guidé par son intuition, le chef de cave sélectionne minutieusement les plus beaux terroirs qui entreront dans l'élaboration des futures cuvées. Perpétuant un style intemporel et moderne, Sainchargny s'est donné pour mission d'imaginer des vins à son image.

Date de création/reprise : 2018 -

Surface totale du domaine : 171ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

viticulture raisonnée ; agriculture biologique en conversion sur quelques hectares

SIRET : 778 593 103 00014 - **N° de FDA :** 15218352864 - **Principaux marchés :** France, USA, Australie, Royaume-Uni, Belgique

SAINCHARGNY
995 Rue des Charmes, 71260 Lugny
Tel. 0385332285 - commercial@cave-lugny.com
cave-lugny.com   


VINS DE
BOURGOGNE