

Fiche Technique

BOB-0016-00

| | |
|---|---|
| <u>Vin</u> | MACON LUGNY |
| <u>Appellation</u> | Macon Lugny |
| <u>Millésime</u> | 2002 |
| <u>Propriétaire</u> | Régnard |
| <u>Superficie propriété</u> | 5 hectares. |
| <u>Geologie du sol</u> | Sols calcaires, argileux et siliceux. |
| <u>Cépage</u> | Chardonnay |
| <u>Age des Vignes</u> | 35 ans |
| <u>Vinification</u> | Vendanges manuelles et mécaniques. Fermentation alcoolique à 20° C puis fermentation malolactique en cuve inox. |
| <u>Elevage</u> | Clarification à la colle de poisson, faible filtration avant la mise en bouteille. |
| <u>Dégustation</u> | Robe limpide, jaune aux reflets dorés et brillants. Au nez, des fruits mûrs représentatifs d'une belle maturité. Bouche ronde et souple avec beaucoup de fraîcheur. |
| <u>Association mets / vin</u> | Température de service : 12°C. Suggestions : Salade de Saint Jacques, jambalaya de poulet aux crevettes. |
| <u>Mention et médailles éventuelles</u> | |