

Domaine de Quintefeuille



Authenticité,
passion & engagement



Mâcon-Lugny *Les Charmes* 2019

Cuvée élégance

Appellation et cépage

Mâcon-Lugny « Les Charmes » - 100 % Chardonnay -  Vin blanc

Origine géographique, culture

Les vignes sont situées sur le village de Lugny, Bourgogne du sud, nord Mâconnais.

- **Altitude moyenne** | 240 m
- **Terroir** | Argilo-calcaire, dépendance calcaire, faible et moyenne pente
- **Exposition** | Sud, sud-est
- **Âge moyen des vignes** | 50-60 ans
- **Surface** | 9,94 ha sur le terroir « Les Charmes » au lieu-dit « Les Crêts Carterots »
- **Agriculture responsable** | Maître-mot du domaine « être à l'écoute de la nature, observer avant d'agir ou d'intervenir » : limitation des traitements, apport uniquement de fumure organique, travail du sol, ébourgeonnage et maîtrise des rendements.
- **Vendanges** | Manuelles

Vinification

Pressurage pneumatique, débourbage léger à basse température. Écoulage en fûts, suivi de la fermentation. Élevage sur lies fines avec bâtonnage léger jusqu'à la mise en bouteilles. Soutirage et filtration légère pour embouteillage avant les grandes chaleurs.

Dégustation

- **Œil** | Robe brillante de couleur jaune or pâle intense avec quelques reflets dorés.
- **Nez** | Il est intense, avec ses arômes de noisettes et d'amandes grillées, mais aussi de fruits confits.
- **Bouche** | Elle est ronde, opulente et suave. Elle s'exprime sur des fruits exotiques confits. La finale dense et puissante fait ressortir les fruits secs torréfiés.

Température de service conseillée : 12-14 degrés.

Accords mets & vins

Ce vin se place à table, en accompagnement de vos viandes blanches à la crème et morilles, une poêlée de Saint-Jacques à la vanille, vos poissons en sauce et aussi avec un joli foie gras ou des crustacés nobles type langouste ou homard.

Garde

Agreable dès aujourd'hui, il vous accompagnera encore 3 à 5 ans.

