



FAMILLE PAQUET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MÂCON-LUGNY

Les Charmes
2019



DÉGUSTATION

Robe jaune claire aux reflets pâles. Le nez est frais et aromatique, rappelant le jasmin et les fruits du verger. La bouche, en harmonie avec le nez, s'exprime sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Vin riche, ample, facile à boire. Il se révèle pleinement dans sa première jeunesse.

ACCORD METS-VIN

Ce Mâcon-Lugny, vif et minéral, est un allié parfait pour votre apéritif. Il est aussi très facile de l'associer à des volailles, sushis et poissons grillés. Servir à 13°C.

VINIFICATION

Dès l'arrivée des raisins (20 min maximum après vendange), les raisins sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Fermentation en cuve thermo-régulée pendant 4 à 6 semaines. Utilisation de levure indigène pour permettre aux raisins et au sol d'exprimer leur complexité. Elevage 100% en cuve pendant 6 à 7 mois afin de préserver toute la fraîcheur du Chardonnay.

RÉCOMPENSES

- À venir

MILLESIME 2019

2019 est un millésime de qualité, malgré une très faible récolte. Les aléas climatiques (mois de Mai pluvieux, gèle et sécheresse) ont induit à des pertes records jamais enregistrées sur le domaine (-40% de récolte). Les vendanges ont commencées début Septembre afin de maintenir la fraîcheur. Ce millésime se caractérise par une grande pureté aromatique et un équilibre remarquable.

INFORMATIONS TECHNIQUES



CÉPAGE

100% Chardonnay.



TERROIR

Le vignoble est composé de 16 parcelles sur une superficie totale de 8 hectares. Les vignes sont situées dans le village de Lugny, sur le climat « Les Charmes », l'un des fleurons de l'appellation. Sol argilo-calcaire. Densité: 7 000 pieds/ha.



EXPOSITION

Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud/Sud-Est, à une altitude de 250 mètres.



PRODUCTION ANNUELLE

70 000 bouteilles.
Rendement: 55-65hl/ha.

www.famille-paquet.com

FAMILLE PAQUET - 270 Chemin des Jonchères - 71850 Charnay-lès-Mâcon - France
Tél. 33 (0) 3 79 35 00 10 - contact@paquet-montagnac.com