



# RÉGNARD

Fondé en 1860

*« Parce que les plus grands vins se suffisent à eux mêmes »*

Nous vinifions chaque vin le plus naturellement possible dans le respect de la typicité du terroir.

## Mâcon-Lugny 2017

### *L'APPELLATION*

Des vins marqués par la minéralité apportée par le sol kimméridgien. Le nez présente des arômes typiques du Chardonnay avec des notes florales.

### *LE MILLESIME*

Une fin d'hiver et un début de printemps doux entraînent un débourrement précoce et rapide. Dès la mi-avril, quelques jours suffisent pour voir la vigne se couvrir de ses premières feuilles. A partir de Mai, on assiste à des conditions climatiques alliant soleil, chaleur et quelques pluies bienfaitrices avec des vendanges débutant début septembre.

### *NOTRE TRAVAIL*

Vendanges manuelles et mécaniques. Fermentation alcoolique à 20°C puis fermentation malolactique en cuves inox. Clarification par collage à la colle de poisson, légère filtration avant mise en bouteilles.

### *DEGUSTATION*

Une belle robe très brillante et dorée. Un nez expressif qui a un côté grillé. Une bouche soyeuse et équilibrée qui se termine sur une petite pointe d'amertume.

### **Bourgogne Mâcon-Lugny**

**Situation :** Autour de Mâcon  
**Sols :** Calcaires, argileux et siliceux

**Superficie :** 3750 hectares (pour l'ensemble du Mâconnais)

**Cépage :** Chardonnay

Le vignoble de Mâcon est planté sur 3750 hectares et produit, en plus des appellations régionales, des vins blancs d'appellation Mâcon : Mâcon suivi du nom de la commune d'où le vin est originaire.



**RÉGNARD  
Beaune**