



SAINCHARGNY

Crémant de Bourgogne

N°QUATRE-VINGT DEUX, Blanc de Noirs

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 vigneronnes 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.

TERROIR

Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale sud/sud-est. Vignobles de plateaux et coteaux. Moyenne d'âge du vignoble: 30/35 ans

Cépages : Pinot Noir 80%, Gamay 20% - **Age moyen des vignes:** 30-35 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Méthode traditionnelle
80 % Pinot Noir - 20 % Gamay
Vendanges manuelles
Fermentation malo-lactique
Dosage: 10 g/l

ELEVAGE

Élevage sur lies fines en cuves pendant un an
Élevage de 12 mois minimum avant dégorgement.


Teneur en alcool : 11,5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Avec son effervescence fine et régulière, N° Quatre-vingt-deux se pare d'une robe d'un or pâle rosé. Une



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


VINS DE
BOURGOGNE



SAINCHARGNY

Crémant de Bourgogne

N°QUATRE-VINGT DEUX, Blanc de Noirs



Impression nacrée, limpide et brillante se dégage d'un ensemble harmonieux. Dominé par des notes intenses de fruits rouges -fraise et framboise-, le nez annonce un vin chaleureux et précis. L'attaque en bouche est fraîche et ciselée. Le Pinot Noir, annonciateur de vinosité et de tension, révèle un Crémant de Bourgogne gastronomique pour amateurs éclairés.

Potentiel de garde : A boire dans l'année

ACCORDS METS-VINS

Foie gras poêlé

Saint-Pierre rôti avec noisettes et giroles Brillat-Savarin

Soupe de litchi

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