



# SAINCHARGNY

## Crémant de Bourgogne

### N°CINQUANTE-SIX, Blanc de Blancs

#### 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 :** Chardonnay 100% - **Age moyen des vignes:** 30-35 ans

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

Méthode traditionnelle

100 % Chardonnay

Vendanges manuelles

Fermentation malo-lactique

Dosage : 10 g/l

#### ELEVAGE

12 minimum sur lattes avant dégorgement

**Teneur en alcool :** 11,5 % vol.

#### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

N°Cinquante-six offre une robe jaune pâle aux reflets dorés, limpide et brillante. Des fragrances gourmandes de noisettes, de beurre frais et d'amande se conjuguent parfaitement à un univers floral.



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

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# SAINCHARGNY

## Crémant de Bourgogne

### N° CINQUANTE-SIX, Blanc de Blancs



Dominée par le Chardonnay, la bouche est aérienne et fraîche, délicate et subtile. La finale, acidulée, délivre une pointe d'agrumes et signe un vin pure digne des meilleurs Blanc de Blancs

**Potentiel de garde :** A boire dans l'année

#### ACCORDS METS-VINS

Foie gras et chutney de figues  
Huîtres  
Tourte aux cèpes  
Suprêmes de volaille de Bresse  
Agneau de sept heures  
Fromages à pâte dure : beaufort, comté ...  
Croustillant à la châtaigne

#### 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**