

Identification du vin		Région : Bourgogne	
Appellation :	Mâcon chardonnay		
Dénomination :	Mâcon - Caves de Lugny		
Producteur :	Caves de Lugny		
Cépages :	Chardonnay : 100 %		
Fournisseur :	Magnus vins Deurne		
Millésime :	2002	Genre : Blanc	Alcool : 13° Prix : 6,89

A S P E C T	Couleur :	Jaune clair à reflets gris
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Belle brillance
	Observations :	Alcool assez présent surtout au premier nez

O D E U R S	Netteté :	Franc, net
	Intensité :	Moyenne, s'ouvrant avec le temps
	Description Qualitative :	Très agréable et complexe
	Aromatique :	Pomme verte mûre, lacet noir de réglisse, poire dans l'alcool, agrumes (citron), tilleul, épices poivrées.
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Belle évolution équilibrée
	Fin bouche :	Une jolie touche de fraîcheur avec une pointe d'amertume
	Equilibre :	Des matières bien mûres
	Structure :	Belle structure équilibrée
	Arômes :	Agrumes, réglisse, une touche poivrée
	Persistance :	2 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Vin blanc très surprenant quant à ses arômes.
----------------------	----------------------	---

R E M	Remarques :	
----------------------	--------------------	--