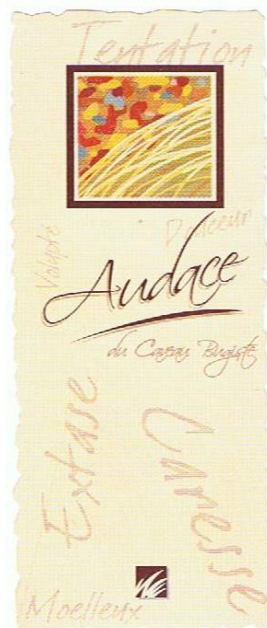


AUDACE du Caveau Bugiste 37.5 cl
Vin de France Blanc



Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : 50 ans

Sol : Essentiellement argilo calcaire

Taille : Arcure simple

Vinification : C'est au tout début de septembre que l'équipe des quarante vendangeurs du Caveau Bugiste procède à la mise en cagettes sur un lit de paille des plus beaux raisins de la parcelle de Chardonnay de Barbillieu, parcelle particulièrement bien exposée. Les raisins sont ensuite stockés durant plus de trois mois sous la toiture dans des locaux bien aérés afin de sécher et donc de concentrer le sucre et les parfums. C'est ce que l'on appelle le passerillage. Les vigneron attendent les tout derniers jours de l'année pour procéder au pressurage avec un antique pressoir à bras et récolter enfin le fruit de leurs efforts : une pièce de 225 litres de Chardonnay le plus sucré jamais produit dans le Bugey. Le jus va fermenter naturellement durant presque un an au terme duquel les courageuses levures finiront par déclarer forfait. Le nectar ainsi obtenu, titrant tout de même 14° va être élevé pendant encore une année en fût de chêne, sur fines lies, avant d'être mis en bouteille et de s'y reposer une troisième année.

Robe : limpide, or dorée.

Nez : La concentration permet d'obtenir une grande richesse aromatique (orange confite, miel, mirabelle, fleur d'acacia, aubépine, fruits compotés...)

Bouche : En bouche, un magnifique nectar sucré explose en bouche sur des notes de miel, de pain d'épice, de fruits confits. Une longueur en bouche interminable...

Accords mets et vins : L'audace se servira sur une tarte au citron ou bien à la Rhubarbe pour avoir une pointe d'acidité, un dessert ou une pâtisserie au chocolat amer, ou bien sur un fromage à pâte persillé (bleue, roquefort...), sinon sur un foie gras.

T°C de service : 5 – 6 °C