

# Le Caveau Bugiste

CHARDONNAY « Cuvée Tradition » 75 cl  
AOC VIN DU BUGEY BLANC



Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans

Sol : Essentiellement argilo-calcaires.

Taille : Simple arcure

Vinification : Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20°C suivie de la Fermentation malolactique. Mise en bouteille au printemps.

Robe : limpide, or clair à reflets argentés

Nez : Arômes à dominante fruitée (pamplemousse, fruits de la passion, pêche blanche).

Bouche : Vin sec et fruité avec une belle matière en bouche. A boire dans les trois ans.

Accords mets et vins : Servir ce vin sur des terrines et des charcuteries, des carpes des Dombes, des fruits de mer, des poissons en sauce, des cuisses de grenouilles ou tout simplement à l'apéritif.

T°C de service : 7 – 8 °C