

# Le Caveau Bugiste

Machuraz 75 cl  
AOC VIN DU BUGEY BLANC



Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : 20 ans

Sol : Essentiellement argilo calcaire

Taille : Guyot simple

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 : Un nez exotique d'ananas, de fruits à chair blanche (pêche).

Bouche : Beaucoup de rondeur, un bel équilibre avec une finale très minérale. On a une belle longueur en bouche avec de nouveau un côté très exotique.

Accords mets et vins : Servir ce vin sur les volailles à la crème, les quenelles de Brochet sauce Nantua et les poissons cuisinés, un comté de Brénod...

T°C de service : 7 – 8 °C