

CRU MANICLE BLANC "Cuvée de l'Amandier" 75 cl
AOC VIN DU BUGEY BLANC



Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : 20 à 25 ans

Sol : Eboulis de montagne calcaire et argilo calcaire, exposé plein sud bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel

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. La Fermentation malo-lactique est effectuée. La vinification se fait entièrement en fûts de chêne neufs. L'élevage sur fines lies dure 12 mois dans ces mêmes fûts avec batonnage et ouillage chaque semaine. Après la mise en bouteilles, cette cuvée va se reposer encore presque un an avant d'être dégustée et mise à la vente.

Robe : limpide, or clair à reflets argentés

Nez : le nez très puissant évoque les fruits secs (noisette, amande), la vanille, les fleurs blanches et le silex.

Bouche : En bouche on retrouve ces arômes alliés à un bel équilibre et beaucoup de rondeur. Vous apprécierez d'autant plus cette cuvée que vous aurez la patience d'attendre quelques années.

Accords mets et vins : Servir ce vin sur les volailles à la crème, les quenelles de Brochet sauce Nantua, une omelette à la truffe, de la blanquette de veau, des filets de sole sauce Normande, des lavarets meunières...

T°C de service : 7 – 8 °C