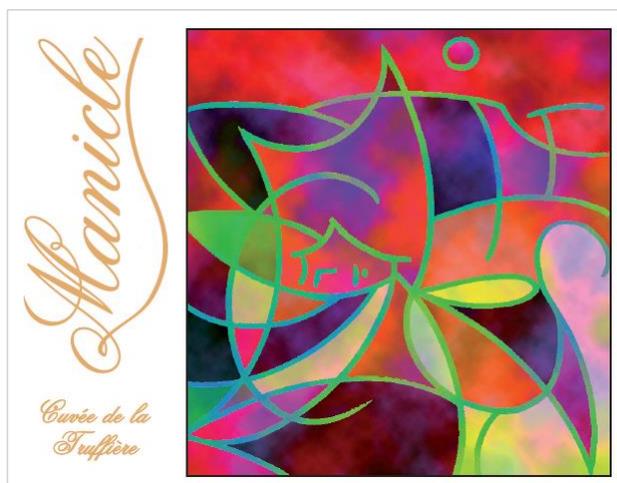


CRU MANICLE ROUGE "Cuvée de la Truffière" 75 cl AOC VIN DU BUGEY ROUGE



Cépage : Pinot noir

Moyenne d'âge des vignes : Parcelles d'âges moyens de 25 ans. Cette cuvée est produite sur la meilleure parcelle de l'appellation, autrefois très visitée par les « caveurs » (chercheurs de truffes) car ils trouvaient là, chaque année, une belle récolte de diamants noirs.

Sol : Planté sur des coteaux escarpés, exposés plein sud, il bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel, et également d'un terroir particulier, composé d'éboulis de montagne et argilo calcaire.

Taille : Guyot simple

Vinification : La vendange est récoltée à la main, avec des petits rendements (35/40 hectolitres / hectare) puis est égrappée, foulée en totalité et vinifiée en macération longue (2 semaines) afin d'extraire le maximum de corps et d'arômes. Un pigeage et deux remontages par jour sont réalisés durant la macération. La fermentation malolactique se déroule en fûts de chêne avant un élevage d'un an sur fines lies. La mise en bouteille se fait juste avant les vendanges suivantes. La vente de la cuvée sera proposée un an après la mise en bouteille.

Robe : Limpide, d'une belle couleur grenat aux reflets violacés.

Nez : Un nez très expressif de cerise, griotte à l'eau de vie, de réglisse et de vanille.

Bouche : En bouche, il est équilibré, charpenté, avec des parfums puissants de fruits rouges. Il faut l'attendre 2 ou 3 ans pour apprécier le côté savoureux et croquant des fruits rouges et noirs bien murs. Déjà très charmeur dans sa jeunesse, il gagnera en rondeur après quelques années de vieillissement, et ses arômes évolueront vers les fruits rouges très mûrs, la griotte et le pain d'épice.

Accords mets et vins : Le cru Manicle rouge accompagnera avec bonheur les viandes rouges, les gibiers et les fromages de caractère.

T°C de service : 14 - 16°C