

ALIGOTE

Spécialité du Caveau Bugiste

VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'AIN
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTEGEE



Issue de vieilles vignes d'environ 60 ans, cette cuvée d'Aligoté est tout en rondeur et en fruité avec une note minérale caractéristique de ce cépage. Les parfums fruités d'agrumes et de pomme verte se retrouvent en bouche avec une finale florale et une agréable sensation de fraîcheur.

Fruité ...
Sec ..
Minéral ...
Puissant .
Complexe .
Long .
Rond .



Issu de vieilles vignes

Souple

Parfumé

CARACTERISTIQUES

Cépage : Aligoté

Moyenne d'âge des vignes : Vieilles vignes de 60 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

Vignoble : Viticulture raisonnée, taille en guyot simple, enherbement entre les rangs

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 malolactique est effectuée. La mise en bouteille s'effectue au printemps.

L'Aligoté, cépage de Bourgogne, est implanté depuis plus d'un siècle dans le Bugey. Il a été rendu célèbre par le Chanoine Kir, curé de Dijon, qui le consommait avec de la crème de cassis, à l'apéritif.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or pale à reflets argentés

Nez : Arômes d'agrumes, de pomme

Bouche : Vin très frais, une pointe minéral, souple et équilibré. Parfums fruités d'agrumes et de pomme verte.

SERVICE

Accords mets et vins : Servir ce vin en apéritif, seul ou en « kir » (aligoté et crème de cassis du Bugey). Il s'accorde également très bien avec les entrées froides et les poissons.

T°C de service : 10-12 °C

Degré d'alcool : 12% vol.

Consommation optimale : A boire dans sa jeunesse



Producteur de Vins du Bugey depuis 1967, le Caveau Bugiste exploite aujourd'hui 45 hectares plantés en 12 cépages différents. Vin blanc, rouge, rosé, pétillant, Marc et Fine du Bugey... Les vignerons du Caveau Bugiste proposent plus de 30 cuvées, dont la moitié est vendue directement au domaine, à Vongnes.

Le Caveau Bugiste • 326 rue de la Vigne du Bois • 01350 Vongnes
www.caveau-bugiste.fr • contact@caveau-bugiste.fr • Tel. 04 79 87 92 32