

BUGEY BRUT

BRUT DE CHARDONNAY

Cuvée Prestige

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



Le Brut de Chardonnay est un pétillant vinifié selon la méthode traditionnelle. Il est issu à 100% du cépage Chardonnay ; c'est notre Cuvée Prestige. Millésimé, il repose au moins 2 ans sur lattes. Il vous séduira par la finesse de ses bulles, signe des grands pétillants. Bien structuré, le Brut de Chardonnay est fruité et frais avec des arômes de fruits secs.

- Complexe ..
- Fruité ..
- Frais ..
- Sec ..
- Puissant .
- Gras .
- Léger .
- Sucré .

Structuré

Bulles fines

Expressif

CARACTERISTIQUES

Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo calcaire

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

Vinification : Cette cuvée prestige est une méthode traditionnelle 100 % Chardonnay. Après la vinification du vin de base en cuve inox le tirage s'effectue au printemps. La prise de mousse se fait sur latte ou les bouteilles vont reposer pendant 2 ans avant le dégorgement.

La méthode traditionnelle est une méthode d'élaboration de vins effervescents qui consiste en une seconde fermentation en bouteilles d'un vin tranquille après ajout de levures. La méthode traditionnelle d'élaboration d'un vin effervescent est identique à la méthode champenoise pour l'élaboration du champagne.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or clair, bulles fines et abondantes, un collier de bulles bien présent signature des grands pétillants

Nez : Un nez fruité et frais sur des arômes de fruits secs (amande douce...) et de pomme verte

Bouche : La bouche est structurée et complexe avec une belle fraîcheur en finale.

SERVICE

Accords mets et vins : Cette cuvée se servira à l'apéritif ou bien tout au long d'un repas grâce à sa belle complexité. Pour surprendre, osez le servir avec un Brillat-Savarin, de préférence truffé.

T°C de service : 6-8 °C

Degré d'alcool : 13% 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