

BUGEY BRUT

BRUT ZERO

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



Cette cuvée est une méthode traditionnelle 100 % Chardonnay. Il n'y a pas d'ajout de liqueur d'expédition au moment du dégorgement, d'où son nom « Brut Zéro ». Les bulles sont très fines et abondantes, signe des grands effervescents. La bouche est structurée et complexe sur des arômes d'agrumes, de tilleul, de pêche, avec une belle fraîcheur en finale.

Frais ...
Sec ...
Complexe ..
Fruité ..
Puissant ..
Gras .
Floral .

Structuré

Bulles fines

Sec

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. Sur cette cuvée, il n'y a pas d'ajout de liqueur d'expédition au moment du dégorgement, d'où son nom « Brut Zéro ».

Le dosage est une étape du processus de préparation des vins pétillants qui vise à adoucir par ajout d'une solution sucrée appelée liqueur d'expédition. Le dosage en sucre est fonction du type de vin que l'on désire obtenir :

- Brut nature, pas dosé, dosage zéro : absence de dosage et teneur en sucre inférieure à 3 g/l ;
- Extra-brut : entre 0 et 6 g/l ;
- Brut : inférieur à 12 g/l ;
- Extra-sec : entre 12 et 17 g/l ;
- Sec : entre 17 et 32 g/l ;
- Demi-sec : entre 32 et 50 g/l ;
- Doux : supérieur à 50 g/l.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or clair, bulles très fines et abondantes, un collier de bulles bien présent signe des grands effervescents.

Nez : Un nez fruité et frais sur des arômes d'agrumes, de tilleul, de pêche et d'amande douce.

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 avec quelques grignoteries, ou des mets plus complexes comme des sushis ou des huîtres.

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.