

CHARDONNAY

Cuvée Terroir

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



Le Chardonnay cuvée Terroir est issu de jeunes vignes. C'est un vin frais, croquant, aux notes d'agrumes. Cette cuvée est sur le fruit du Chardonnay, à boire dans sa jeunesse. Désaltérant, il saura exalter vos papilles.

Fruité ...
Frais ...
Léger ...
Sec ..
Minéral .
Complexe .
Long .

Issue de jeunes vignes

Fruité

Léger

CARACTERISTIQUES

Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : Jeunes vignes de 15 à 20 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

Vignoble : Viticulture raisonnée, taille en simple arcure, 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. Mise en bouteille au printemps.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or pale à reflets argentés

Nez : Arômes d'agrumes (citron, pamplemousse)

Bouche : Vin sec, croquant et fruité avec une belle matière en bouche. On retrouve ses arômes fruités d'agrumes (citron) et de fruits à chair blanche.

SERVICE

Accords mets et vins : Idéal à l'apéritif, vous pourrez aussi servir ce vin avec des charcuteries ou des fromages frais.

T°C de service : 10-12 °C

Degré d'alcool : 12% vol.

Consommation optimale : A boire dans sa jeunesse

D'origine bourguignonne mais cultivé dans le monde entier, le Chardonnay donne des vins aux arômes infiniment subtils et variés selon les terroirs.



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