

CHARDONNAY

Cuvée Tradition

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Le Chardonnay Tradition est issu de coteaux bien exposés, au sol argilo-calcaire. Ses parfums intenses d'agrumes et de fruits exotiques sont présents en nez et en bouche. C'est un vin frais, équilibré, rond et parfumé, à boire jeune pour en apprécier tout le fruité. Il trouvera sa place aussi bien à l'apéritif que pour accompagner de nombreuses entrées ou viandes blanches.

Fruité ...
Frais ...
Rond ..
Sec ..
Complexe .
Léger .
Long .

Fruité

Équilibré

Souple

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

Vignoble : Viticulture raisonnée, travail du sol, 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.

D'origine bourguignonne mais cultivé dans le monde entier, le Chardonnay donne des vins aux arômes infiniment subtils et variés selon les terroirs. Il s'exprime particulièrement bien dans des terrains calcaires ou marneux.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or clair à reflets argentés

Nez : Son nez, intense et complexe, est à dominante fruitée (pamplemousse, fruits de la passion, pêche blanche) mais évolue sur des arômes de brioche et d'amande grillée.

Bouche : Vin souple et fruité avec une belle matière en bouche

SERVICE

Accords mets et vins : Agréable en toute occasion, le Chardonnay se marie parfaitement avec les poissons en sauce, les cuisses de grenouille, les viandes blanches, ou tout simplement à l'apéritif.

T°C de service : 10-12 °C

Degré d'alcool : 12,5% 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 vigneron du Caveau Bugiste proposent plus de 30 cuvées, dont la moitié est vendue directement au domaine, à Vongnes.