

CHARDONNAY

Cuvée Vieilles Vignes

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Issu de parcelles âgées de plus de 50 ans, planté sur des coteaux argilo-calcaires, le Chardonnay Vieilles Vignes est récolté à la main. Produit avec de petits rendements, c'est un vin concentré aux arômes intenses de fruits exotiques, d'agrumes, de fleurs blanches et de vanille. La bouche est ample, souple, équilibrée, avec une longueur remarquable.

Fruité ...
Floral ...
Rond ...
Gras .
Complexe .
Long .
Sec .
Frais .



Fruité

Charpenté

Richesse aromatique

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : 50 à 70 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

Vignoble : Viticulture raisonnée, travail du sol, taille en simple arcure, enherbement entre les rangs. Vendanges manuelles.

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. Une partie de l'assemblage est élevée en cuve inox et une autre partie en fûts de chêne (environ 5 %). Ce vin est produit avec des petits rendements (35 à 40 hl/ha).

Notre Chardonnay Vieilles Vignes peut sans complexe trouver sa place sur les plus grandes tables de France. Le millésime 2015 a eu l'honneur de figurer dans le Top 10 des Meilleurs Chardonnay du Monde (Concours International des Meilleurs Chardonnay du Monde 2017).

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or clair à reflets argentés à dorés

Nez : Vin concentré aux arômes intenses de fruits exotiques et d'agrumes auxquels se mêlent des parfums de fleurs blanches, de vanille et d'amande.

Bouche : La bouche est ample, souple, équilibrée, avec une longueur remarquable.

SERVICE

Accords mets et vins : Il accompagnera les mets les plus raffinés : cuisses de grenouilles, poissons du lac, omelette à la truffe ou encore poulet de Bresse à la crème.

T°C de service : 10-12 °C

Degré d'alcool : 13% vol.

Consommation optimale : 2/3 ans. Très fruité dans sa jeunesse, sa richesse lui permet cependant de vieillir quelques années en bouteille.



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 vigneronns du Caveau Bugiste proposent plus de 30 cuvées, dont la moitié est vendue directement au domaine, à Vongnes.