

GAMAY

Cuvée Tradition

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



Léger et fruité, le Gamay se déguste jeune. Ses parfums évoquent entre autres la violette et les fruits rouges. D'une grande souplesse en bouche, c'est un vin léger, champêtre et fruité. Le Gamay Tradition accompagne idéalement les charcuteries, les viandes grillées ou rôties, mais aussi la plupart des fromages.

Fruité ...
Léger ...
Floral ..
Rond .
Tannique .



Léger

Très fruité

Croquant

CARACTERISTIQUES

Cépage : Gamay

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

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

Vinification : La vendange est égrappée et foulée en totalité. Sur cette cuvée, on réalise une macération courte de 5 à 6 jours avec un seul remontage par jour afin de préserver un maximum de fruité. L'élevage se fait en cuve inox et la mise en bouteille a lieu au printemps.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, d'une couleur rubis aux reflets violacés.

Nez : Les parfums du Gamay, plutôt discrets, évoquent entre autres la violette et les fruits rouges.

Bouche : Le vin est souple et fruité en attaque avec des tanins frais et croquants. On retrouve de belles notes de fruits rouges, framboise et cassis.

SERVICE

Accords mets et vins : Le Gamay Tradition accompagne idéalement les charcuteries, les viandes grillées ou rôties, mais aussi la plupart des fromages.

T°C de service : 16-18 °C

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Consommation optimale : A boire jeune.

Cépage bourguignon qui existe depuis le 14ème siècle, le Gamay y est finalement arraché par peur d'une concurrence avec le pinot noir de Bourgogne. Il sera ensuite planté dans le Beaujolais, de Mâcon jusqu'à Lyon. Le Gamay est cultivé dans de nombreuses régions fraîches de France, avec en premier lieu le Beaujolais. Il a été peu exporté et, en 2000, il était planté sur 33 000 ha dans le monde, dont 30 000 en France et 22 000 en Beaujolais.



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