

GAMAY

Cuvée Vieilles Vignes

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Ce Gamay est issu de nos vieilles vignes de plus de 50 ans. C'est un vin corsé aux parfums de fruits rouges, de violette avec beaucoup d'élégance. Bien structuré en bouche, avec des tanins fondus, voici un Gamay à boire dans les 2-3 ans. Plus complexe que le Gamay Tradition, il présente aussi davantage de corps, et un meilleur potentiel de garde.

Fruité ...
Rond .
Tannique .
Puissant .
Complexe .
Long .



Vin de caractère

Fruité

Souple

CARACTERISTIQUES

Cépage : Gamay

Moyenne d'âge des vignes : 50/60 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

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

Vinification : La vendange est égrappée, foulée en totalité. La cuvaison s'effectue pendant 6 à 8 jours avec deux remontages par jour.

Un pigeage et deux remontages par jour sont réalisés durant la macération. La fermentation malolactique s'effectue en cuve inox. La mise en bouteille se fait au début de l'été.

DEGUSTATION

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

Nez : Parfums de fruits rouges et d'épices douces

Bouche : Bien structuré en bouche, avec des tanins fondus et une belle finale évoquant la réglisse. On retrouve les arômes de fruits rouges, mais aussi de violette.

SERVICE

Accords mets et vins : Cette cuvée accompagnera les viandes rouges, les fromages et les plateaux de charcuterie.

T°C de service : 16-18 °C

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Consommation optimale : Charmeur dans sa jeunesse pour son croquant, c'est un Gamay de caractère que l'on peut aussi conserver 2 à 3 ans.

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 vigneronns 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