

# GRIS PERLE

Méthode Traditionnelle

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Pétillant rosé demi-sec, vinifié selon la méthode traditionnelle, le Gris Perlé est un vin de plaisir. Ses bulles sont très fines. Son nez est très expressif et fruité avec des notes de fruits rouges (fraise, framboise) et une touche de fruits noirs (cassis). Sa bouche est savoureuse.

Fruité ...  
Sucré ...  
Léger ..  
Frais .

Arômes de fruits rouges

Croquant

Bulles délicates

## CARACTERISTIQUES

**Cépages** : Mondeuse, Pinot, Gamay

**Moyenne d'âge des vignes** : 30 ans

**Localisation** : Vongnes et Ceyzérieu

**Sol** : Essentiellement argilo calcaire

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

**Vinification** : Cette cuvée est une méthode traditionnelle. Après la vinification du vin de base en cuve inox le tirage s'effectue au printemps. La prise de mousse se fait sur latte ou les bouteilles vont reposer au minimum 1 an avant le dégorgement.

La méthode traditionnelle est une méthode d'élaboration de vins effervescents qui consiste en une seconde fermentation en bouteilles d'un vin tranquille après ajout de levures.

Au sein de l'AOC Bugey, le Cerdon est vinifié selon une autre méthode dite « ancestrale ». Le vin est mis en bouteille alors que la fermentation alcoolique du moût n'est pas achevée, sans ajout de liqueur. Le vin embouteillé contient encore des sucres résiduels naturels, la fermentation alcoolique reprend et dégage du gaz carbonique : c'est la prise de mousse.

## DEGUSTATION

**Robe** : Limpide, rosé saumoné, bulles fines et abondantes, un collier de bulles bien présent signe des grands pétillants.

**Nez** : Un nez sur les fruits rouges (fraise, framboise) et une touche de fruits noirs (cassis) lui confère un croquant très savoureux.

**Bouche** : La bouche est fruitée avec une explosion de fruits rouges et noirs.

## SERVICE

**Accords mets et vins** : Le Gris Perlé est idéal à l'apéritif ou bien avec un dessert. Vous pourrez le déguster avec une tropézienne, une galette bugiste ou une tarte aux fruits.

**T°C de service** : 6-8 °C

**Degré d'alcool** : 10,5% 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 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