

# MACHURAZ BLANC

VIN DU BUGEY  
APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



Au pied du château de Machuraz, sur ce magnifique terroir composé d'éboulis calcaire cadastré Clos de Machuraz A1329, le chardonnay exprime tous ses arômes et sa complexité. Avec une belle robe scintillante, ce vin se distingue par une belle maturité. Tout en élégance, vous serez séduit par son aromatique de fleurs d'acacia et de fruits exotiques (ananas). Ample et complexe avec une belle longueur, ce Machuraz blanc figure dans les meilleurs vins français.

Fruité ...  
Complexe ...  
Rond ...  
Minéral ..  
Floral ..  
Gras ..  
Long ..  
Puissant .  
Sec .



Complexe

Fruité exotique

Minéral

## CARACTERISTIQUES

**Cépage** : Chardonnay

**Moyenne d'âge des vignes** : 25 ans

**Localisation** : Vieu, au Clos de Machuraz

**Sol** : Essentiellement argilo-calcaire

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

**Vinification** : 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. La mise en bouteille a lieu au printemps.

## DEGUSTATION

**Robe** : Limpide, or clair à reflets argentés

**Nez** : Un nez exotique d'ananas, de fruits à chair blanche (pêche), de fleurs d'acacia

**Bouche** : Beaucoup de rondeur et un bel équilibre. On a une belle longueur en bouche avec de nouveau un côté très exotique. L'attaque est franche, minérale, avec des notes de fruits du verger. La finale est rafraîchissante, une pointe anisée, et épicée.

## SERVICE

**Accords mets et vins** : Vous apprécierez ce Machuraz avec des quenelles de brochet sauce Nantua, du foie gras poêlé, une volaille de Bresse, du comté de Brénod ou pour surprendre une tarte aux fruits blancs et jaunes.

**T°C de service** : 10-12 °C

**Degré d'alcool** : 13% vol.

**Consommation optimale** : A boire dans sa jeunesse

Les premières mentions de « Machurat » en tant que domaine viticole datent de 1183, comme propriété des Cisterciens. Les religieux conduisaient l'exploitation des vignes et l'élaboration du vin.

Ce terroir mythique du Bugey est situé à proximité d'Artemare, au pied du Château de Machuraz. La parcelle de 2 hectares est plantée en Chardonnay pour le blanc et en Mondeuse pour le rouge.



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