

MACHURAZ ROUGE

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Au pied du château de Machuraz, ce magnifique terroir composé d'éboulis calcaires est particulièrement propice à la Mondeuse, cépage typique du Bugey. Ce Machuraz rouge est élevé en fûts sur fines lies pendant au moins un an. On découvre au nez, des arômes chaleureux à dominante de fruits rouges et noirs. En bouche, l'attaque est ferme, une pointe boisée et se termine sur une finale épicée. Aux notes de fruits rouges s'ajoutent le pruneau et la vanille.

Fruité ...
Épicé ...
Complexe ...
Long ...
Rond ...
Velouté ...
Tannique ...
Puissant ..
Boisé .



Parfums d'épices

Tannique

Vin de garde

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Mondeuse

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans

Localisation : Vieu, au Clos de Machuraz

Sol : Petite parcelle de moins d'un hectare essentiellement argilo calcaire

Vignoble : Viticulture raisonnée, travail du sol, taille en guyot simple (taillé court pour avoir des petits rendements),

enherbement entre les rangs. Nous procédons à une vendange en vert durant l'été pour limiter encore plus les rendements. Vendanges manuelles.

Vinification : La vendange est égrappée et foulée en totalité. La cuvaison est longue (plus de 2 semaines) avec deux remontages par jour afin d'extraire le maximum de corps et d'arômes. Après la fermentation malolactique, le vin est mis en fûts pour environ 12 mois avec ouillage chaque semaine et bâtonnage toutes les 3 semaines.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, belle robe rubis aux reflets bleutés

Nez : Parfums d'épices (poivres) et de fruits rouges (myrtille et cassis). On retrouve également des notes de réglisse et de cuir avec une pointe de vanille.

Bouche : La bouche est bien structurée, les tanins puissants ont été assouplis par l'élevage en fûts. Beaucoup de rondeur avec des arômes de fruits rouges, de pruneau et de poivre notamment. Un bel équilibre lui permet de se garder au moins 10 ans.

SERVICE

Accords mets et vins : Cette cuvée s'accorde à merveille avec les terrines de gibier, les viandes en sauce, les fromages de caractère ou, pour surprendre vos invités, avec un dessert au chocolat noir.

T°C de service : 16-18 °C

Degré d'alcool : 12% vol.

Consommation optimale : 5 à 10 ans

La Mondeuse est un cépage rouge de Savoie et du Bugey (avant la crise phylloxérique, c'était le cépage le plus important de la région). Aujourd'hui, il n'est autorisé en France que dans 4 départements : l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie où ses surfaces plantées ne dépassent guère les 250 ha. La Mondeuse se distingue par son astringence et ses arômes épicés.



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