

# MANICLE ROUGE

Cuvée des Rocailles

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Le Manicle Rouge est un cru du Bugey situé sur la commune de Cheignieu La Balme. Planté sur des coteaux en forte pente, exposés plein sud, il bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel, et également d'un terrain particulier, composé d'éboulis de montagne. Issue du Pinot Noir, la vendange est récoltée à la main, vinifiée en macération longue afin d'extraire le maximum de corps et d'arômes puis élevée en fûts de chêne. Ce Manicle rouge, élevé en fût sur fines lies pendant 6 mois vous fera profiter de ses arômes de fruits rouges pendant de nombreuses années.

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



Cru du Bugey

Arômes de fruits rouges

Tout en finesse

Vin de garde

## CARACTERISTIQUES

**Cépage** : Pinot Noir

**Moyenne d'âge des vignes** : 20-25 ans

**Localisation** : Cheignieu-la-Balme

**Sol** : Éboulis de montagne calcaire et argilo calcaire

**Vignoble** : Viticulture raisonnée, taille en guyot simple. La pente importante rend impossible la mécanisation. Les vendanges restent manuelles avec de petits rendements (35 à 40 hl/ha).

**Vinification** : La vendange est égrappée, foulée en totalité et vinifiée en macération longue (2 semaines) afin d'extraire le maximum de corps et d'arômes. Un pigeage et deux remontages par jour sont réalisés durant la macération. La fermentation malolactique se déroule en fûts de chêne avant un élevage d'environ 6 mois sur fines lies pendant lesquels on réalise un ouillage chaque semaine et un bâtonnage toutes les 3 semaines. La mise en bouteille se fait juste avant les vendanges suivantes.

## DEGUSTATION

**Robe** : Limpide, d'une belle couleur grenat aux reflets violacés

**Nez** : Un nez très expressif de cassis, de framboise, de cacao et de vanille

**Bouche** : Équilibré, charpenté, avec des parfums puissants de fruits rouges

## SERVICE

**Accords mets et vins** : Les viandes rouges (côte de bœuf...), les gibiers et les fromages

**T°C de service** : 16-18 °C

**Degré d'alcool** : 13% vol.

**Consommation optimale** : 5 à 8 ans. Il faut attendre 2/3 ans pour apprécier le côté savoureux et croquant des fruits rouges et noirs bien murs. Déjà très charmeur dans sa jeunesse, il gagnera en rondeur après quelques années de vieillissement, et ses arômes évolueront vers les fruits rouges très mûrs, la griotte et le pain d'épice.

A Manicle, la vigne a appartenu à Brillat-Savarin qui y possédait son grangeon. Le pinot serait arrivé au début du siècle avec des ouvriers bourguignons, rétifs à la Mondeuse locale, plutôt âpre et qui demande un savoir-faire patient.



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