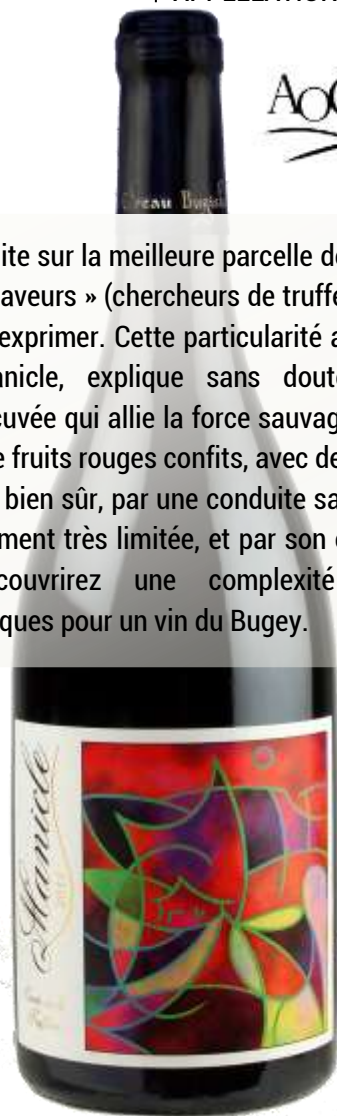


# MANICLE ROUGE

Cuvée de la Truffière

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



Cette cuvée est produite sur la meilleure parcelle de l'appellation, autrefois très visitée par les « caveurs » (chercheurs de truffes). Le Pinot Noir trouve ici le sol idéal pour s'exprimer. Cette particularité associée au microclimat exceptionnel de Manicle, explique sans doute la grande richesse aromatique de cette cuvée qui allie la force sauvage du terroir, une grande finesse des arômes de fruits rouges confits, avec des tanins soyeux.

Cela s'explique aussi, bien sûr, par une conduite sage de la vigne avec une production volontairement très limitée, et par son élevage en fût de chêne merrain. Vous découvrirez une complexité et une puissance exceptionnelles et uniques pour un vin du Bugey.

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

Cru du Bugey

Charpenté

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'un an sur fines lies pendant lequel on réalise un ouillage par 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 cerise, griotte à l'eau de vie, réglisse et vanille

**Bouche** : Equilibré, charpenté, avec des parfums puissants de fruits rouges et de moka

## SERVICE

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

**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.

Manicle 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.



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.