

# MOLETTE

Spécialité du Caveau Bugiste

VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'AIN  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



La Molette, cépage savoyard, est implantée depuis plus d'un siècle dans le Bugey et le Pays de Seyssel. Elle a fait le succès des vins pétillants de ces régions viticoles, grâce à son élégance, son fruité et sa finesse. Notre Molette est un vin blanc tranquille, léger, fruité, avec des notes minérales.

Fruité ...  
Frais ...  
Floral ..  
Minéral ..  
Sec ..  
Long .  
Rond .



Léger

Fruité

Désaltérant

## CARACTERISTIQUES

**Cépage :** Molette

**Moyenne d'âge des vignes :** 40 ans

**Localisation :** Vongnes et Ceyzérieu

**Sol :** Essentiellement argilo-calcaires

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

**Vinification :** Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. 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 s'effectue au printemps.

Le nom de Molette viendrait du savoyard "molèta" dérivé de mol, à cause du caractère tendre de ses baies. Ce cépage est de moins en moins cultivé : si on recensait encore 99 hectares en 1958, il ne resterait actuellement que 36 hectares.

## DEGUSTATION

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

**Nez :** Arômes de zeste d'agrumes

**Bouche :** Vin très frais et équilibré aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, avec une belle minéralité

## SERVICE

**Accords mets et vins :** Tout en finesse, la Molette se déguste à l'apéritif (nature ou avec une crème de cassis du Bugey) et convient également pour accompagner les entrées, les coquillages, les poissons, la raclette, etc.

**T°C de service :** 10-12 °C

**Degré d'alcool :** 12% 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