

MONDEUSE

Cuvée Terroir

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



La Mondeuse est un cépage traditionnel du Bugey et de la Savoie. Tardive, elle est plantée sur des terrains ensoleillés, et taillée court afin d'obtenir de petits rendements et une bonne maturité. La Mondeuse est un cépage donnant des vins très typés, rustiques et aptes à un long vieillissement. Notre Mondeuse se caractérise par de jolis parfums d'épices et de fruits rouges.

Fruité ...
Épicé ...
Tannique ...
Puissant ..
Floral .
Complexe .
Rond .
Long .



Épicé

Tannique

Croquant

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Mondeuse

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

Vignoble : Viticulture raisonnée, taille en guyot simple. Taille courte et vendange en vert pour limiter les rendements. Enherbement entre les rangs.

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 mise en bouteille se fait durant l'été.

La Mondeuse n'est autorisée aujourd'hui en France que dans quatre départements : l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie où ses surfaces plantées ne dépassent guère les 250 ha. Le fruit de la Mondeuse a la particularité d'une saveur astringente. La chair sucrée et juteuse se laisse découvrir sous une peau résistante bien que pas très épaisse. La couleur de celle-ci est caractéristique, allant du pourpre foncé au violet presque noir.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, rouge profond aux reflets violacés.

Nez : Les parfums d'épices et de fruits rouges sont présents au nez. On retrouve des notes de réglisse et de cuir.

Bouche : La bouche est bien structurée, charnue. Les tanins sont puissants et souples. Evoquant les fruits rouges et les épices dans sa jeunesse, il prend avec l'âge des arômes de violette ou de framboise, et parfois de truffe.

SERVICE

Accords mets et vins : On pourra apprécier cette Mondeuse avec une viande en sauce, un gibier, et bien sûr avec des fromages de caractère.

T°C de service : 16-18 °C

Degré d'alcool : 12% vol.

Consommation optimale : Un bel équilibre lui permet de se garder au moins 5 ans.



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.