

PINOT

Cuvée Tradition

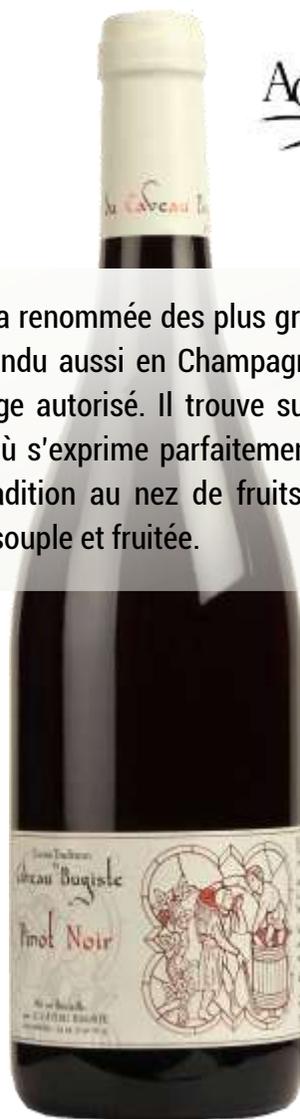
VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Le Pinot Noir a fait la renommée des plus grands vins de Bourgogne, mais il est très répandu aussi en Champagne et en Alsace où c'est l'unique cépage rouge autorisé. Il trouve sur certaines parcelles du Bugey des terroirs où s'exprime parfaitement son potentiel. C'est le cas de ce Pinot Tradition au nez de fruits rouges typique et à la bouche gouleyante, souple et fruitée.

Fruité ...
Léger ..
Rond ..
Tannique .
Puissant .
Long .



Souple
Fruité
Croquant

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Pinot Noir

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

Vignoble : Viticulture raisonnée, travail du sol, taille en guyot simple, enherbement entre les rangs

Vinification : La vendange est égrappée et foulée en totalité. La

cuvaison est d'une dizaine de jours avec deux remontages par jour. Après un élevage de 4 mois en cuve inox, le vin est mis en bouteille au printemps.

DÉGUSTATION

Robe : Limpide, d'une couleur rubis et brillante

Nez : Arômes intenses de fruits rouges (cassis, cerise, framboise)

Bouche : La bouche est gouleyante et fruitée, la cerise explose en bouche.

SERVICE

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera avec bonheur les viandes rouges ou un bon plateau de fromages.

T°C de service : 16-18 °C

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Consommation optimale : Charmeur dans sa jeunesse pour son croquant, on peut aussi le conserver 2 à 3 ans.

Le Pinot Noir est connu de très longue date en Bourgogne. Il est l'ancêtre d'une bonne douzaine de cépages, tel que le Chardonnay, le Gamay ou l'Aligoté. Il produit des vins rouges d'une très grande finesse, avec une vaste palette aromatique. Il se distingue par un arôme variétal de cerise avec de nombreuses variations, cerise rouge, noire, griotte et même kirsch.



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 vigneronns 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