

PINOT

Cuvée Vieilles Vignes

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



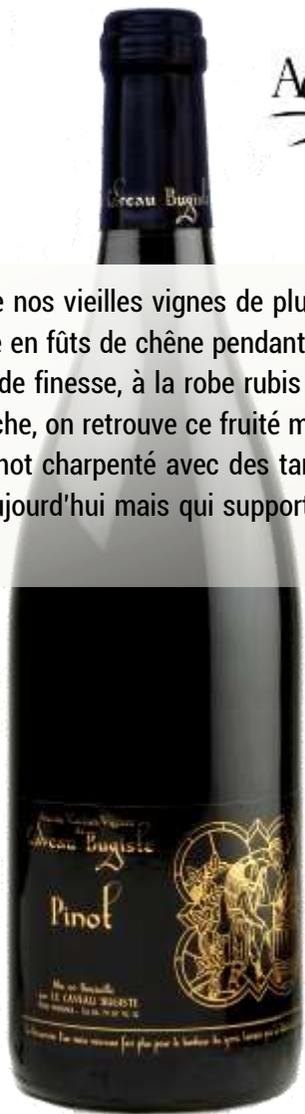
Ce Pinot Noir, issu de nos vieilles vignes de plus de 40 ans avec de petits rendements, est élevé en fûts de chêne pendant quelques mois. Le résultat est un vin d'une grande finesse, à la robe rubis et aux arômes intenses de fruits rouges. En bouche, on retrouve ce fruité marié à des notes boisées et vanillées. C'est un Pinot charpenté avec des tanins souples et fondus que l'on peut boire dès aujourd'hui mais qui supportera aussi quelques années de vieillissement.

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

Fruité

Tannique

Apte au vieillissement



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.

CARACTERISTIQUES

Cépage : Pinot Noir

Moyenne d'âge des vignes : 40 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

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

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. Après une fermentation malolactique en cuve inox, l'élevage dure 6 mois en fûts de chêne. La mise en bouteille se fait durant l'été.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, d'une couleur rubis et éclatante

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

Bouche : Belle structure avec des tanins souples et fondus. Très aromatique, des notes de cerise, de framboise, une pointe de réglisse en finale, quelques notes boisées et légèrement vanillées.

SERVICE

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera avec bonheur les viandes rouges, les magrets de canard, les gibiers et les fromages affinés.

T°C de service : 16-18 °C

Degré d'alcool : 12% vol.

Consommation optimale : Charmeur dans sa jeunesse pour son croquant, on peut aussi le conserver 3 ans à 5 ans.

Le Pinot Noir a fait la renommée des plus grands vins de Bourgogne. Il est très répandu en Champagne et en Alsace où c'est l'unique cépage rouge autorisé. Il se cultive difficilement au-delà de nos frontières même s'il connaît un certain succès en Orégon aux Etats-Unis ou encore en Australie et Nouvelle-Zélande.