

# ROUSSETTE DE VIRIEU

ROUSSETTE DU BUGEY  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



La Roussette de Virieu est l'un des 4 crus du Bugey. L'aire d'appellation est située à flanc de montagne sur la commune de Virieu le Grand. De l'importante surface plantée autrefois, il ne reste aujourd'hui qu'une parcelle d'un hectare que nous exploitons en monopole. La Roussette de Virieu est produite à partir du cépage Altesse avec de petits rendements et vendangée à la main. Ses arômes variés, sa minéralité et sa finesse sont remarquables.

Fruité ...  
Floral ...  
Gras ...  
Longueur ..  
Rond ..  
Frais .  
Minéral .  
Sec .



Cru du Bugey

Finesse aromatique

Bel équilibre

## CARACTERISTIQUES

**Cépage** : Altesse

**Moyenne d'âge des vignes** : 25 ans

**Localisation** : Minuscule vignoble de 1,22ha sur la commune de Virieu-le-Grand

**Sol** : Eboulis de montagne et marne argilo calcaire, exposé plein sud et bénéficiant d'un bel ensoleillement. Enherbement entre les rangs.

**Vignoble** : Viticulture raisonnée, taille en guyot simple, vendanges manuelles.

**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.

## DEGUSTATION

**Robe** : Limpide, or pale légèrement dorée

**Nez** : La Roussette dévoile d'abord des arômes beurrés, aux notes de fruits à chair blanche, puis de miel et de groseille.

**Bouche** : La bouche ne dément pas ce plaisir avec un bel équilibre, fruité avec une pointe d'acidité et une bonne longueur.

## SERVICE

**Accords mets et vins** : La Roussette de Virieu sera parfaite avec les poissons sauce normande (sole), les cuisses de grenouilles ou les fromages de la région.

**T°C de service** : 10-12 °C

**Degré d'alcool** : 12,5% vol.

**Consommation optimale** : 4 à 5 ans.

Selon la légende, le cépage "Altesse" serait originaire de l'île de Chypre et aurait été rapporté au XIVème siècle par Anne de Lusignan, fille du Roi de Chypre, qui épousa un Duc de Savoie. En France, ce cépage est présent en Savoie, dans l'Ain et l'Isère : il est généralement appelé Roussette.



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.