

ROUSSETTE

Cuvée Tradition

ROUSSETTE DU BUGEY
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



L'AOC Roussette du Bugey est produite à 100% avec le cépage Altesse. L'appellation compte 2 dénominations géographiques : Montagnieu et Virieu-le-Grand. Notre Roussette Tradition est un vin sec et très parfumé, avec une belle minéralité. Ses parfums évoquent les fleurs blanches et les agrumes. C'est le compagnon idéal des raclettes et fondues.

Fruité ...
Floral ...
Sec ..
Frais •
Minéral •



Fruité

Floral

Parfums d'agrumes

CARACTERISTIQUES

Cépage : Altesse

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans

Localisation : Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

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

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. Mise en bouteille au printemps.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or clair à reflets argentés

Nez : Les arômes d'agrumes et de fleurs blanches se marient avec beaucoup de finesse aux notes minérales de l'Altesse.

Bouche : On retrouve ce côté minéral en bouche avec plus d'amplitude et une pointe d'acidité.

SERVICE

Accords mets et vins : Servir ce vin sur des poissons des lacs de notre région : Féra, Lavaret, Omble chevalier. Ou bien avec une raclette ou une fondue.

T°C de service : 10-12 °C

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Consommation optimale : A boire dans sa jeunesse

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.

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