

GAMARET

Signature du Caveau Bugiste

VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'AIN
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTEGÉE



Nouveau cépage dans le paysage bugiste, le Gamaret a une forte personnalité. Derrière une robe sombre et intense se cache un vin chaleureux. Puissant et complexe, avec des tanins souples, le Gamaret séduit grâce à un bel équilibre. C'est un vin gourmand aux arômes de fruits bien mûrs (cassis et violette notamment).

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



Gourmand

Rond

Rareté

CARACTERISTIQUES

Cépage : Gamaret

Moyenne d'âge des vignes : moins de 10 ans

Localisation : Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires, enherbement entre les rangs

Vignoble : Viticulture raisonnée, 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. Après la fermentation malolactique, le vin est mis en fûts pour environ 12 mois avec ouillage chaque semaine et bâtonnage tous les 2 mois.

Le Gamaret est un croisement entre le gamay et le reichensteiner. Cépage relativement jeune, il est encore peu planté. Il est présent surtout en Suisse, essentiellement autour du Lac Léman, où il se place au 4^{ème} rang des cépages les plus plantés du pays.

DEGUSTATION

Robe : belle couleur rubis foncé

Nez : Fruité et intense avec des arômes de cassis et violette

Bouche : Vin rond, structuré et équilibré avec des tanins souples. Arômes de cassis, framboise, mûre, réglisse, violette.

SERVICE

Accords mets et vins : Ce vin s'accorde à merveille avec les viandes rouges, canards, gibiers, les fromages et les desserts au chocolat.

T°C de service : 16-18 °C

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Consommation optimale : A boire dans les 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 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