

# FINE DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE  
REGLEMENTÉE PAR DECRET



Obtenu à partir de la distillation du vin dans un antique alambic ambulante, la Fine du Bugey vieillit ensuite patiemment en fûts de chêne. La puissance de l'alcool est arrondie grâce aux années de vieillissement. Élégante et raffinée, notre Fine évolue vers des parfums de vanille, d'agrumes confits, de moka et d'une longueur interminable. Digestif de choix sur les meilleures tables de France, cette Fine fera de votre dégustation un moment d'exception.

Fruité ...  
Sec ...  
Long ...  
Puissant ..  
Complexe ..  
Rond ..



Nez expressif de café

Bouche élégante

Richesse aromatique

## CARACTERISTIQUES

**Matière :** Issue de la distillation de vin du Bugey rouge et blanc

**Type de distillation :** Double

distillation. A l'issue de la distillation, on obtient une eau de vie pouvant titrer jusqu'à 60° d'alcool. Chaque année de vieillissement va faire perdre un peu d'alcool, c'est ce qu'on appelle la part des anges.

**Vieillessement :** en fût de chêne de 20 à 35 ans selon les cuvées.

Fine du Bugey et Marc du Bugey bénéficient depuis 2015 de l'habilitation « Indication Géographique Protégée ». Tous les Fines et Marcs distillés à partir de 2015 pourront ainsi bénéficier de l'IGP.

## DEGUSTATION

**Robe :** Limpide et brillante, belle couleur ambrée

**Nez :** Une palette d'arôme sur la réglisse, la vanille, la truffe et de tabac blond

**Bouche :** La puissance de l'alcool est arrondie grâce aux années de vieillissement. La bouche est ronde et onctueuse avec des parfums de vanille, d'agrumes confits, de moka et d'une longueur interminable.

## SERVICE

**Accords mets et vins :** Servir cette eau de vie à la fin du repas. A l'apéritif, servie fraîche, nature avec un glaçon ou en cocktail.

**Cocktail « La petite Bugiste » :** Ingrédients : 2cl de sirop de sucre de canne, 4cl de Fine du Bugey, ½ citron pressé, quelques feuilles de menthe. Frapper tous les ingrédients au shaker avec des glaçons

**T°C de service :** Température ambiante

**Degré d'alcool :** 40% vol. après vieillissement

**Consommation optimale :** Vieillessement sans limite, bouteille debout pour préserver le bouchon



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