

# GAMAY ROSÉ

Cuvée Tradition

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Cépage d'origine beaujolaise, le Gamay se prête parfaitement bien à la vinification en rosé. Il présente une belle couleur rose soutenue et brillante. Ses arômes, fruités et floraux, sont ceux du gamay rouge, avec, bien sûr, davantage de légèreté et de fraîcheur. C'est un vin rosé fruité et facile à boire et à accompagner.

Fruité ...  
Léger ...  
Frais ..  
Sec .  
Floral .  
Rond .



Souple

Fruité

Arômes de fruits rouges

## CARACTERISTIQUES

**Cépage :** Gamay

**Moyenne d'âge des vignes :** 40 ans

**Localisation :** Vongnes et 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 16 et 18°. C'est un rosé de pressurage direct. La mise en bouteille s'effectue en janvier.

Contrairement à certaines légendes, le vin rosé n'est pas issu du mélange de vin blanc et de vin rouge. Il y a 2 types de rosé. Le rosé de pressurage est issu de grappes entières ou éraflées qui sont pressées juste après la vendange. On obtient un rosé de saignée après une macération, comme pour un vin rouge, mais d'une durée beaucoup plus courte (de 12h à 48h). On libère une partie du jus contenu dans la cuve et qui a déjà pris une teinte rosée, pour le vinifier à part.

## DEGUSTATION

**Robe :** Limpide, rose et brillant

**Nez :** Un nez fruité de fruits rouges (fraise, framboise)

**Bouche :** La bouche est très fruitée et légère avec une belle fraîcheur en finale.

## SERVICE

**Accords mets et vins :** Le Gamay rosé sera très recherché pour les fritures et les viandes blanches, mais saura aussi se montrer agréable avec les crudités, salades, barbecue, etc.

**T°C de service :** 8-10 °C

**Degré d'alcool :** 12,5% vol.

**Consommation optimale :** A boire jeune



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.