

JACQUÈRE

Cuvée Signature

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



Le (ou la) Jacquère, cépage savoyard et bugiste, de maturité tardive, a été cultivé de tout temps dans notre région. Rustique et d'une conduite facile, il connaît la « consécration » avec les crus Apremont et Chignin. Ses arômes d'agrumes, de citronnelle, son goût légèrement herbacé, sa vivacité en bouche en font un vin léger et désaltérant.

Sec ...
Fruité ..
Minéral ..
Complexe •
Long •



Frais

Nerveux

Arômes d'agrumes

CARACTERISTIQUES

Cépage : Jacquère

Moyenne d'âge des vignes : 40 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

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

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. La mise en bouteille s'effectue au printemps.

Le Jacquère est un cépage blanc tardif. En France, c'est le plus répandu en Savoie (il représente 55 % du vignoble savoyard), il est utilisé plus marginalement dans le Bugey et dans le Dauphiné.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or pale à reflets argentés

Nez : Arômes de fleurs et agrumes

Bouche : Vin très frais et équilibré. D'une belle vivacité, on retrouve des arômes d'agrumes (citron), de citronnelle, avec une touche minérale.

SERVICE

Accords mets et vins : Il s'accorde très bien avec les entrées froides et les poissons et apporte une agréable touche citronnée aux huîtres ou à un plateau de fruits de mer.

T°C de service : 10-12 °C

Degré d'alcool : 12% vol.

Consommation optimale : A boire dans sa jeunesse



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