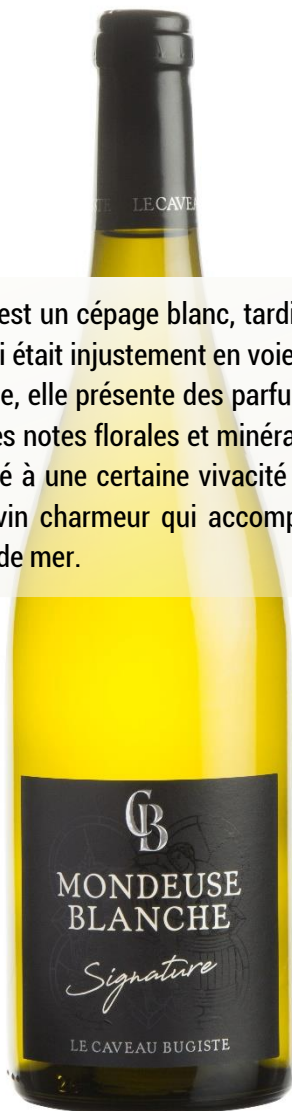


# MONDEUSE BLANCHE

Cuvée Signature

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



La Mondeuse Blanche est un cépage blanc, tardif, cultivé depuis longtemps dans le Bugey, mais qui était injustement en voie de disparition. Parée d'une brillante robe jaune pâle, elle présente des parfums très frais d'agrumes, de pêche blanche, avec des notes florales et minérales. En bouche, on retrouve ce côté minéral associé à une certaine vivacité et une finale citronnée. Un bel équilibre pour un vin charmeur qui accompagnera à la perfection les huîtres et autres fruits de mer.

- Fruité ...
- Floral ...
- Sec ...
- Minéral ..
- Puissant .
- Complexe .
- Long .
- Rond .

Frais

Élégant

Parfums d'agrumes

## CARACTERISTIQUES

**Cépage :** Mondeuse Blanche

**Moyenne d'âge des vignes :** 20 ans

**Localisation :** Vongnes

**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.

La Mondeuse Blanche est un cépage d'origine française, de Haute-Savoie. Son ADN révèle qu'elle est un des géniteurs de la Syrah, croisée avec la Dureza (Ardèche).

La Mondeuse Blanche est faiblement cultivée : en 1999, la superficie plantée était de 5 hectares sous les AOC Savoie et Bugey et sous l'IGP Coteaux de l'Ain.

## DEGUSTATION

**Robe :** Limpide, or pâle à reflets argentés

**Nez :** Arômes de citron et de peau de pamplemousse ainsi qu'un nez très floral

**Bouche :** Vin très frais, sec et équilibré. Parfum unique d'agrumes, de pêche blanche, avec des notes florales et minérales.

## SERVICE

**Accords mets et vins :** Servir ce vin en apéritif, sur un plateau de fruit de mer, avec une fondue savoyarde ou une omelette aux champignons.

**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