

PINOT GRIS

Cuvée Signature

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



Le Pinot Gris est un cépage précoce, de très bonne maturité ; le raisin, petit, de forme arrondie et de couleur rose lorsqu'il est mûr, donne un jus blanc très sucré. Le Pinot Gris produit dans notre région un vin blanc très souple et tout en rondeur. Soyeux, long en bouche, au bouquet complexe de fruits exotiques et d'épices, il présente une bonne aptitude au vieillissement.

Fruité ...
Puissant ...
Minéral ..
Complexe ..
Long ..
Rond ..
Sec .
Épicé .



Puissant

Gras

Fruité

CARACTERISTIQUES

Cépage : Pinot Gris

Moyenne d'âge des vignes : 20 ans

Localisation : Vongnes

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. La fermentation malolactique est effectuée. La mise en bouteille s'effectue au printemps.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or clair à reflets argentés

Nez : Arômes de vanille, de pêche et d'ananas

Bouche : Vin sec et gras, d'une grande souplesse. Arômes de fruits exotiques et d'épices.

SERVICE

Accords mets et vins : Ce vin s'accorde à merveille avec terrines de poisson, quenelles de brochet sauce Nantua, cuisses de grenouilles ou sauces meunières.

T°C de service : 10-12 °C

Degré d'alcool : 13% vol.

Consommation optimale : A boire dans les 2-3 ans

Le Pinot Gris est probablement originaire de la région de Bourgogne. On lui donnait dans notre région (Chautagne, Bugey) le nom de Malvoisie. Installé en Alsace depuis le 17ème siècle, le Pinot Gris y était appelé Tokay jusqu'en 2007, ce qui n'est plus autorisé à la demande des Hongrois.



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