

PINOT ROSÉ

Cuvée Signature

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



De par son cépage, le Pinot donne un rosé plus corsé que le Gamay, mais aussi plus fin, aux arômes subtils. Son nez caractéristique de fruits rouges (fraise, framboise) et de fruits noirs (cassis) en fait un vin séduisant. En bouche, c'est un vin structuré et complexe avec une belle fraîcheur en finale.

- Fruité ...
- Sec ..
- Complexe ...
- Puissant .
- Minéral .
- Frais .
- Floral .
- Léger .



Corsé

Fruité

Notes de fruits rouges

CARACTERISTIQUES

Cépage : Pinot Noir

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

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

Vinification : Après une courte macération de 8 heures, les raisins sont pressés. 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°. 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 framboise et brillant.

Nez : Un nez fruité de fruits rouges (fraise, framboise) et de fruits noirs (cassis)

Bouche : La bouche est structurée et complexe avec une belle fraîcheur en finale.

SERVICE

Accords mets et vins : Il s'associe avec bonheur aux fritures et aux viandes blanches, mais saura aussi se montrer agréable avec les crudités, salades ou barbecue.

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.