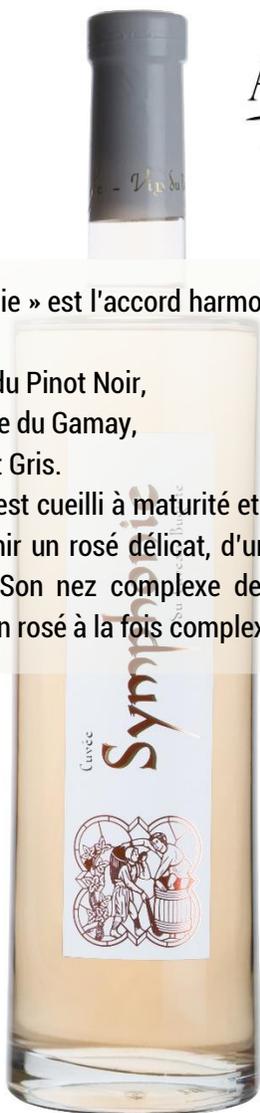


# SYMPHONIE ROSÉ

VIN DU BUGEY  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Cette « Cuvée Symphonie » est l'accord harmonieux de 3 cépages dont elle a su tirer le meilleur :

- La noblesse enjouée du Pinot Noir,
- La fraîcheur guillerette du Gamay,
- Et la douceur du Pinot Gris.

Chacun des 3 cépages est cueilli à maturité et pressé immédiatement sans macération afin d'obtenir un rosé délicat, d'une belle couleur rose pâle et d'une grande finesse. Son nez complexe de fruits rouges et ses notes d'agrumes en font un vin rosé à la fois complexe et subtil.

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

Elégant

Fin

Fruité

## CARACTERISTIQUES

**Cépage :** Pinot noir, gamay et pinot gris

**Moyenne d'âge des vignes :** Différentes parcelles d'âges moyens de 30 ans

**Localisation :** Vongnes et Ceyzérieu

**Sol :** Essentiellement argilo-calcaires

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

**Vinification :** Chacun des 3 cépages est cueilli à maturité et est pressé immédiatement sans macération (rosé de pressurage). 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, belle couleur pétale de rose

**Nez :** Un nez complexe de fruits rouges et d'agrumes

**Bouche :** La bouche est délicate et très fruitée avec une belle fraîcheur en finale. Les arômes de fruits rouges (fraise, framboise) en font un rosé croquant et gourmand.

## SERVICE

**Accords mets et vins :** Vous apprécierez ce rosé lors d'un barbecue, avec des rillettes ou à l'apéritif.

**T°C de service :** 8-10 °C

**Degré d'alcool :** 12% 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.