

# VIOGNIER

Cuvée Signature

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



Cépage réputé de la Vallée du Rhône, le Viognier se plaît à merveille dans le Bugey. Notre terroir donne un vin rond et gras, au bouquet complexe d'abricot, de pêche et de fruits exotiques avec des notes d'ananas en final. Le Viognier est idéal à l'apéritif. Il s'accorde aussi à merveille avec de nombreux plats ou avec du fromage de chèvre.

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

Élégant

Fruité

Complexité aromatique



## CARACTERISTIQUES

**Cépage :** Viognier

**Moyenne d'âge des vignes :** 10 ans

**Localisation :** 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 Viognier est un cépage blanc qui n'a été originellement cultivé que dans les Côtes-du-Rhône septentrionales. Après avoir failli disparaître, il est devenu depuis le dernier quart du XXe siècle une des variétés les plus appréciées au niveau mondial. La France est de très loin le premier producteur mondial de Viognier. C'est notamment le cépage unique du Condrieu.

## DEGUSTATION

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

**Nez :** Arômes de fruits à chair blanches (pêche, poire) et d'abricot

**Bouche :** Vin rond et gras, bien équilibré. On retrouve ces arômes fruités (abricot, pêche), avec une note exotique (ananas). La finale est fraîche ce qui en fait un vin idéal pour l'apéritif.

## SERVICE

**Accords mets et vins :** Le Viognier est idéal à l'apéritif. Il s'accorde aussi bien avec des quenelles Sauce Nantua, un lavaret grillé, une poularde de Bresse à la crème ou bien encore du fromage de chèvre.

**T°C de service :** 10-12 °C

**Degré d'alcool :** 12,5% vol.

**Consommation optimale :** A boire dans les 2-3 ans



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