

BUGEY BRUT

Cuvée Tradition

VIN DU BUGEY
APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE



Le Bugey Brut Cuvée Tradition est un assemblage de 5 cépages blancs et vinifié selon la méthode traditionnelle. C'est un Blanc de Blancs aux arômes et au bouquet très subtils. La finesse de ses bulles le rend extrêmement agréable à boire en toutes circonstances : apéritif, cocktail, dessert, ou pour accompagner tout un repas.



| | |
|---------|-----|
| Fruité | ... |
| Light | .. |
| Frais | .. |
| Sec | . |
| Complex | . |
| Sweet | . |

Finesse aromatique

Light

Fruité

CARACTERISTIQUES

Cépages : Molette, Jacquère, Chardonnay, Aligoté et Altesse

Moyenne d'âge des vignes : 30 ans

Localisation : Vongnes et Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo calcaire

Vignoble : Viticulture raisonnée, taille en simple arcure pour le chardonnay et guyot pour les autres cépages. Enherbement entre les rangs.

Vinification : Cette cuvée est une méthode traditionnelle. Après la vinification du vin de base en cuve inox le tirage s'effectue au printemps. La prise de mousse se fait sur latte ou les bouteilles vont reposer au minimum 2 ans avant le dégorgement.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or clair, bulles fines et abondantes, un collier de bulles bien présent signature des grands pétillants.

Nez : Un nez fruité et frais sur des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

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

SERVICE

Accords mets et vins : Cette cuvée est idéale pour un apéritif ou un cocktail. Vous pouvez également la déguster sur des entrées à base de poisson ou pour clore un repas.

T°C de service : 6-8 °C

Degré d'alcool : 11,5% 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 vignerons du Caveau Bugiste proposent plus de 30 cuvées, dont la moitié est vendue directement au domaine, à Vongnes.

La méthode traditionnelle est une méthode d'élaboration de vins effervescents qui consiste en une seconde fermentation en bouteilles d'un vin tranquille après ajout de levures. La méthode traditionnelle d'élaboration d'un vin effervescent est identique à la méthode champenoise pour l'élaboration du champagne.