

MANICLE BLANC

Cuvée de l'Amandier

VIN DU BUGEY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Cette cuvée Prestige de Manicle Blanc provient de la parcelle la plus précoce de l'appellation, parcelle dominée par un amandier. Il est le signe d'un microclimat exceptionnel ; l'exposition plein sud alliée à un sol argilo calcaire très pierveux permet d'excellentes maturités. On retrouve au nez et en bouche des arômes de fruits secs (noisette, amande), la vanille, les fleurs blanches et le silex.

Fruité ...
Complexe ...
Long ...
Rond ...
Gras ..
Puissant ..
Boisé ..
Floral .
Sec .
Brioché .



Cru du Bugey

Puissant

Charpenté

Apte au vieillissement

CARACTERISTIQUES

Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans

Localisation : Cheignieu-la-Balme

Sol : Eboulis de montagne calcaire et argilo calcaire

Vignoble : Viticulture raisonnée, taille en guyot simple. La pente importante rend impossible la mécanisation. Les vendanges restent manuelles.

Vinification : 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 vinification se fait principalement en fûts de chêne neufs. L'élevage sur fines lies dure environ 12 mois dans ces mêmes fûts avec ouillage chaque semaine et bâtonnage toutes les 3 semaines.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or clair à reflets argentés

Nez : Le nez très puissant évoque les fruits secs (noisette, amande), la vanille, les fleurs blanches et le silex.

Bouche : En bouche, on retrouve ces arômes alliés à un bel équilibre et beaucoup de rondeur.

SERVICE

Accords mets et vins : Servir ce vin sur les volailles à la crème, les quenelles de Brochet sauce Nantua, une omelette à la truffe, de la blanquette de veau, des filets de sole sauce Normande, des lavarets meunières...

T°C de service : 10-12 °C

Degré d'alcool : 13% vol.

Consommation optimale : 5 à 8 ans. Vous apprécierez d'autant plus cette cuvée que vous aurez la patience d'attendre quelques années.

Manicle est un cru du Bugey situé sur la commune de Cheignieu-la-Balme. Planté sur des coteaux en forte pente, exposés plein sud, il bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel, et également d'un terrain particulier, composé d'éboulis de montagne.



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