

EXCEPTION

Chardonnay

VIN DE FRANCE

Vin moelleux, notre Chardonnay Exception est vendangé tardivement. Les raisins proviennent d'une parcelle de vignes de 50 ans bénéficiant d'une excellente exposition et d'un terrain précoce. La vendange est ramassée à la main, environ 3 semaines après la fin des vendanges, avec un tri à la vigne. La surmaturation des raisins permet d'obtenir une grande richesse aromatique, tandis que le cépage Chardonnay apporte lui beaucoup de fraîcheur, tout en ne saturant pas le palais en sucre.

Fruité ...
Sucré ...
Complexe ...
Rond ..
Floral ..
Velouté .



Vendangé tardivement

Moelleux

Richesse aromatique

Fruité

CARACTERISTIQUES

Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : 50 ans

Localisation : Ceyzérieu

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

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

Vinification : La vendange est ramassée à

la main environ 3 semaines après la fin des vendanges. Les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue sur lies et en fûts de chêne. La fermentation malolactique est effectuée. Un élevage d'un an est réalisé pour cette cuvée.

Un vin moelleux est un vin sucré avec une teneur en sucre comprise entre 12 et 45 grammes de sucre par litre. En dessous, on parle de vin sec ; au-delà de vin liquoreux. Les vins moelleux les plus connus sont le Sauternes, le Coteaux du Layon ou encore le Monbazillac.

DEGUSTATION

Robe : Limpide, or dorée

Nez : La surmaturation des raisins permet d'obtenir une grande richesse aromatique (orange confite, miel, mirabelle, fleur d'acacia, aubépine, etc.)

Bouche : En bouche, l'harmonie est parfaite entre la douceur, l'acidité et le caractère très affirmé du Chardonnay.

SERVICE

Accords mets et vins : L'Exception fait merveille avec un foie gras, et étonnera dans les mariages sucré-salé, comme par exemple le melon-jambon cru.

T°C de service : 6-8 °C

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Consommation optimale : A boire ou à faire vieillir quelques années



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