

AOC Bugey

Mondeuse



Cépages : 100% Mondeuse

Terroir : Sol argilo-calcaire

Caractéristiques : La mondeuse est un cépage régional, unique au monde, cultivé sur les pentes des terroirs Bugistes et Savoyards. Le vin issu de ce cépage est un vin très tannique, solide et capiteux. Il est riche en arômes tels que des arômes de cassis, groseilles ou de framboises, des notes poivrées mais aussi minéral. Après une fermentation pré-fermentaire à froid de 3 jours, la mondeuse est laissée en cuve en grappe entière pour environ 3 semaines. Pendant les 3 semaines de fermentation nous procédons à des remontages 2 fois par jour et à des pigeages doux régulièrement.

Ensuite, le jus est remis en cuve inox pour finir sa fermentation alcoolique. La fermentation malolactique suivra naturellement d'ici le printemps suivant.

Au printemps suivant la récolte, le vin est légèrement filtré et mis en bouteille pour être ensuite stocké en tirébouché dans notre cave enterrée. Ce vin atteindra sa quintessence après une mise en cave de plusieurs années ce qui permettra la pleine maturité des arômes.

Durée de garde : 4-5 ans

TAV : 12%vol

Température de dégustation : 17°C à 18°C

Accords mets et vin : La mondeuse accompagnera très bien les viandes rouges ou en sauce et les gibiers ainsi que des plats épicés (steak aux poivres, tajines, couscous...). Ce vin s'alliera aussi avec une fondue ou une raclette (le gras du fromage contre balance les tanins présents dans la mondeuse).

