

AOC Bugey

Brut



Cépages : 65% de Chardonnay, 20% Pinot Noir, 15% molette et aligoté

Terroir : Sol argilo-calcaire- Argile blanche

Caractéristiques :

Ce vin issu d'une vinification en méthode traditionnelle permet d'obtenir un vin mousseux de qualité.

L'assemblage des différents cépages donne à ce pétillant des arômes fruités et fleuris ainsi qu'une fraîcheur agréable.

Après un pressurage direct, le moût est mis en cuve pour réaliser la fermentation alcoolique. L'assemblage des différents cépages est réalisé puis le tirage en bouteille est effectué avec un ajout de liqueur de tirage (levure + sucre). Les bouteilles sont alors mises sur latte pour la prise de mousse (2^e fermentation) pendant une période de 2 à 3 ans, durée optimale pour produire un vin en méthode traditionnelle de très bonne qualité.

Ensuite les bouteilles sont remuées puis dégorgées (extraction des levures mortes). Lors du dégorgement nous n'utilisons que du MCR (moût concentré rectifié), issu du raisin et rien d'autre, pour faire la liqueur d'expédition. Les bouteilles sont enfin prêtes à être commercialisées.

TAV : 12,5%vol

Température de dégustation : entre 6°C et 7°C.

Accords mets et vin : Notre *Bugey Brut* est un pétillant qui se consommera pour toutes les occasions. Il peut être servi sur l'ensemble d'un repas allant de l'apéritif au dessert.

En apéritif, il peut être servi nature ou en kir royal, ensuite il accompagnera parfaitement vos plats de coquillages ou vos poissons, pour conclure, il terminera sur une note d'élégance en harmonie avec vos desserts.