

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, riche en arômes tels que des arômes de cassis, groseilles ou de framboises, 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.

5% du volume est mis en fût de chêne de 2/3 vins pour une période de 6 mois, permettant une micro-oxygénation naturelle du vin, un patinage léger des tanins très présents dans la mondeuse mais pas de note boisée très prononcée.

Au printemps suivant la récolte, le vin est légèrement filtré et mis en bouteille pour être ensuite stocké en tiré-bouché 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.

TAV : 12%vol

Température de dégustation : 17/18°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...)