

AOC Bugey

Chardonnay



Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Sol argilo-calcaire- Argile blanche.

Le chardonnay s'épanouit dans le terroir Bugiste qui lui donne ses effluves fruités et fleurie pour ensuite se fondre sur une bouche souple et légère laissant un vin frais et sec qui s'agrémente de notes d'agrumes.

Caractéristiques : Il est issu d'une vinification traditionnelle en blanc avec un pressurage direct et mise en cuve de débouillage pour 24 à 48h, maintenu à température basse pour un bon éclaircissement par la circulation d'eau dans les parois de la cuve. Ensuite nous mettons le jus clair en cuve pour qu'il fasse sa fermentation alcoolique.

Puis le vin ainsi obtenu est stocké au froid pour le laisser précipiter naturellement, sans adjonction de produit, pour stabiliser les acides. Notre Chardonnay ne fait pas de fermentation malolactique pour garder son côté frais et ses notes agrumes. Il est ensuite filtré et mis en bouteille dans l'année qui suit sa récolte.

Durée de garde : 5-7 ans

TAV : 12%vol

Température de dégustation : 8°C à 10°C

Accords mets et vin : Notre chardonnay conviendra parfaitement à l'apéritif.

Il accompagnera poissons et fruits de mer ou des plats tels que la fondue ou la raclette.

Il accompagnera très bien un plateau de fromages à pâte pressée, ainsi que des chèvres doux et des pâtes persillées.

