



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Bugey Cerdon

Cuvée Réserve Méthode ancestrale demi-sec

Cellier Lingot Martin

Présentation du vin

Terroir

Cultivé sur des coteaux escarpés, la pente est forte, l'exposition est idéale pour capter les rayons du soleil, le terrain est argilo-calcaire.

Vendanges

Vignes plantées à une densité de 7200 pieds à l'hectare. Le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo. L'apport d'engrais est réalisé à partir d'analyses de sol et de feuilles, assurant ainsi un meilleur équilibre entre le sol et la vigne. Maîtrise de la vigueur, effeuillage, écimage et limitation des rendements, pour une meilleure maturation et qualité des raisins.

Assemblage

Gamay

Vinification

Méthode Ancestrale – Fermentation partielle à basse température en cuve permettant l'obtention d'un vin doux à faible degré. Le vin rendu limpide par filtration, conserve ses levures afin de poursuivre sa fermentation de manière naturelle en bouteille. Ceci provoque la naissance de la mousse. Les levures déposées sont éliminées par filtration et transvasement.

Informations sur le vin

Couleur	Rosé
Volume	75 cl
Alcool	8,00 %
Type de maison	Non Récoltant - Négociant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Apéritif, vin d'honneur, lunch et desserts.

Température conseillée

Entre 8 et 10°C.

Conseil de garde

À boire très jeune 2 ans au maximum afin de préserver ces arômes fruités.



Apparence

Robe d'un rosé soutenu.



Nez

Arômes de fruits rouges concentrés.



Bouche

En bouche, arômes fruité puissant, fine bulle et caractère.