

CERDON VINS DU BUGEY

DOMAINE LINGOT MARTIN



CÉPAGE 60 % Gamay, 40 % Poulsard

TERROIR

Sol : argilo-calcaire caillouteux

Altitude : 320 mètres. Vignes âgées de plus de 40 ans.

Exposition ouest et nord-nord-ouest.

VINIFICATION

Méthode traditionnelle : avant le pressurage, les raisins Gamay et Poulsard macèrent pendant plusieurs heures. Première étape de vinification en cuves thermorégulées. La fermentation est arrêtée à 6,5 % d'alcool par volume par filtration et refroidissement.

Le vin est ensuite mis en bouteille, bouchonné et stocké dans une cave climatisée à 10 °C.

C'est la deuxième phase de fermentation.

L'augmentation de la température et la présence de levures provoquent la reprise de l'activité dans la bouteille jusqu'à saturation. À ce stade, 4 à 5 mois se sont écoulés. Le taux d'alcool est de 8 % avec une pression de 4 à 5 bars.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose vif, nez de fruits rouges acidulés.

Bulles fines, riche et fruité.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, desserts et sucreries.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans

Température de service : 6° à 10°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille : forme bourguignonne 750 ml

Bouchon naturel

Caisse de 12 bouteilles



Bourgogne
select MAISON DE VINS

PONTANEVAUX - 1699 D906
F.71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY