

Cerdon DU BUGEY 2019

Domaine Renardat - Fache



Situation : Derrière le côté austère du petit village médiéval de Mérignat, se cache dans les caves un vin pétillant naturel qui dévoile une partie de son mystère lorsque la bouteille s'ouvre et laisse apparaître sa couleur. Elie & Alain Renardat-Fache exploite les 12.5 ha de ce domaine datant de 8 générations. Aujourd'hui, pour la plus grande typicité des vins, la principale préoccupation du

Domaine est de cultiver la vigne dans le plus grand respect des terroirs et des traditions d'élaboration, en agriculture biologique et biodynamie depuis 2008.

Encépagement : 85% Gamay 15% Poulsard.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 8° à 9° C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse.

Observations : Le Cerdon est un cru du Bugey. Un vin pétillant rosé faiblement alcoolisé. Il est obtenu à base de Gamay et Poulsard selon la méthode ancestrale., une technique de fermentation qui permet d'élaborer des vins effervescents sans avoir à rajouter des levures ou des sucres. La fermentation se fait naturellement. Une mousse fine et crémeuse et doté d'une couleur intense, un nez très fruité, sur la framboise et la fraise. L'impression en bouche rappelle les fruits du nez avec une belle intensité et une bonne longueur. Une belle acidité épaulée par les sucres naturels du raisin.

Accords Mets/Vins : Apéritif désaltérant, Salade de Fruits rouges, Millefeuille aux fraises...

