

CERDON DU BUGEY « ABC » 2022 DOMAINE ALEXIS BALIVET



<u>Situation</u>: Des décennies de polyculture ont dessiné les paysages de Mérignat avec ses prés, ses bois, ses vergers et particulièrement ses vignes. 10ème génération d'agriculteurs, Alexis Balivet a suivi les pas de son grand-père et de son oncle pour s'installer à son tour comme vigneron dans la cave de la maison familiale.

Le choix s'est décidé dès le lycée avec un cursus en viticulture et œnologie jusqu'au BTS. Ses stages dans des domaines réputés pour leurs vins et leurs

pratiques (Domaine Achard-Vincent, Domaine Carillon...) lui ont apporté expérience et savoir-faire.

Après être parti en Nouvelle-Zélande puis un an en tant que second d'exploitation dans le Val de Loire, Alexis revient à ses origines au cœur du terroir du Bugey. Sa passion pour la nature, l'écologie des sols et du vivant le guide dans son travail au quotidien pour la création d'un vin authentique.

Encépagement: 100% Gamay

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 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.



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

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES ©: 02 40 59 13 14

E-Mail: accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com