

# Bugey 2022

## « Les Noirettes »

### Domaine d'Ici là



**Situation :** Florie Brunet et Adrien Bariol ne sont pas issus de familles vigneronnes mais ont tous deux embrassé des carrières viticoles. Il se rencontrent alors qu'ils travaillent tous les deux dans un domaine des coteaux du Lyonnais. Ensemble, ils projettent de s'installer et au cours de leurs recherches découvrent le Bugey, une région sauvage qui leur parle par ses cépages, son relief, ses jolis terroirs, sa biodiversité et sa dynamique prometteuse.

Sur d'abrupts coteaux calcaires entre Rhône et montagne, ils cultivent 6 hectares de vignes en Agriculture Bio. À chaque saison, le travail est effectué à la main et le raisin est vendangé en toutes petites caisses pour préserver au maximum la qualité du fruit.

**Encépagement :** 100% Gamay

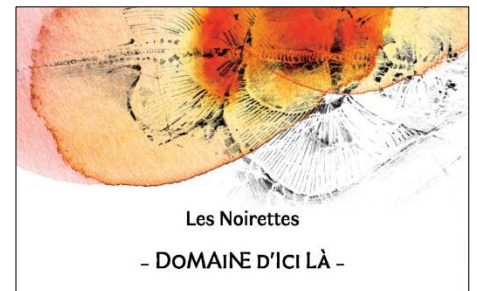
**Terroir :** Moraines glaciaires à Lhuis, au lieu-dit « Noirettes ».

**Température de Service :** 10° C.

**Potentiel de Garde :** 2024-2025

**Observations :** Ce vin gourmand, vinifié naturellement, nous offre une belle concentration d'arômes de fruits rouges. La maîtrise du cépage est parfaite ! Le fruité expressif s'exprime sur une texture tendre aux effluves intenses de groseilles, cassis, framboises avec quelques pointes fumées, pour laisser place ensuite à une finale acidulée et friande. Juteuse réussite !

**Accord Met/Vin :** Diot aux pommes de terre, Brochettes de volaille au Beaufort



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cavedelongchamp.com](mailto:accueil@cavedelongchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)