



CERDON SEC

La robe est rosée très flatteuse.

Le nez, d'une forte intensité aromatique avec une dominante fruits rouge.

La bouche est bien équilibré entre l'acidité et les sucres naturels du raisin.

AOP : Bugey Cerdon

Millésime : 2020

Sol : argilo-calcaire

Encépagement : gamay-poulsard

Densité : 6200 pieds/Ha

Age moyen : 15-30 ans

Mode de culture : raisonnée (pas d'utilisation de désherbant, ni d'insecticide, privilégie les traitements pour la maladie BIO)

Vendanges : Mécanique et manuel

Vinification : Méthode Ancestrale (sans ajout de levures)

Assemblage : 80 % gamay, 20 % poulsard

Alcool en vol. % : 8 à 9

Température de service : 8 à 10°C

Dégustation : La différence avec sa grande sœur est qu'il contient 1% de plus d'alcool, donc un peu moins de sucre ! pour un mariage, une fête de famille, un pot entre amis ou un cocktail officiel, le Cerdon est invité à tout moment de la journée.

En apéritif ou au dessert ce pétillant éclatant et désaltérant rassemble tout le monde autour de sa fraîcheur aux arômes de fruits rouges !

Accords mets & vins : le Bugey Cerdon s'accorde assez facilement avec un dessert, notamment s'il est aux fruits ou au chocolat. Son effervescence appréciera les textures aériées (mousses) et fondantes (sorbets). Le Bugey Cerdon est aussi un très bon apéritif. Pour un effet sucré salé, essayez-le avec des bouchées exotiques, comme des accras.