

# Echantillons pour le salon de l'Arc Alpin ou dotation pour les repas de la Fête de la Sommellerie 2 & 3 juin 2024 -Evian-



Vigneron - Domaine



Société : Domaine Thierry Tissot

Adresse : 42 Quai du Buizin

CP : 01 150 Ville : VAUX EN BUGEY Pays : FRANCE

Phone : 06 70 65 96 52

Adresse Mail : [tissot.bugey@gmail.com](mailto:tissot.bugey@gmail.com)

Site : Aucun

 : Vins du Bugey Thierry Tissot

 : [celinetissotbugey](https://www.instagram.com/celinetissotbugey)

	échantil #1	échantil #2	échantil #3	échantil #4	échantil #5	échantil #6
<b>Dénomination de vente Réglementaire</b>	AOC Roussette du Bugey	AOC Bugey	AOC Bugey	IGP Coteaux de l'Ain	IGP Coteaux de l'Ain	AOC Bugey
<b>Dénomination commerciale</b>	Roussette de Mataret	Mondeuse Mataret	Mondeuse Par les soirs bleus d'été	Altesse	Jacquère	Gamay
<b>Millésime - Volume de la cuvée – date de mise en bouteille</b>	2021 3100 bout. 28/04/22	2018 6000 bout. 21/05/19	2022 1200 bout. 07/03/24	2023 6600 bout. 28/03/24	2023 950 bout. 7/03/24	2022 7500 bout. 13/04/23
<b>Technique de vinification Technique d'élevage</b>	Vendanges manuelles, pressurage doux, FA complète et malo faite. Elevage sur lies fines hiv+prtps jusqu'à la mise.	Éraflage à 95%, macération de 15 j avec remontages biquotidiens et 2 délestages. FML faite, élevage en cuve inox puis en bouteilles	Éraflage à 95%, macération de 15 j avec remontages biquotidiens. 1 an d'élevage en fût (non neufs)	Vendanges manuelles, pressurage doux, FA stoppée avant la fin par froid+filtration serrée. Malo non faite.	Vendanges manuelles, pressurage doux, FA complète et malo faite. Elevage sur lies fines hiv+prtps jusqu'à la mise.	Vendanges manuelles et macération grappes entières semi-beaujolaise de 8 jours. Malo faite. Elevage en cuve inox
<b>Couleur - Effervescent</b>	B / tranquille	R / tranquille	R / tranquille	B / tranquille	B / tranquille	R / tranquille
<b>Sucre g/L</b>	Inf 1g/l	Inf 1g/l	Inf 1g/l	20 g/l	Inf 1g/l	Inf 1g/l
<b>So2 total g/L</b>	31 mg/l	Inf 16 mg/l	37 mg/l	75 mg/l	69 mg/l	30 mg/l

<b>Titre alcoométrique</b>	12,50 %vol	11,5%vol	11 %vol	11%vol	11%vol	12,5%vol
<b>Cépages :</b>	100 % Altesse	100 % Mondeuse	100 % Mondeuse	100 % Altesse	100 % Jacquère	100% Gamay
<b>Situation de la vigne - sols Âge des vigne</b>	Coteau de marnes bleues forte pente (40% max) orienté S- SO 20 ans	Coteau d'éboulis calcaires- forte pente (40% max) orienté S- SO 20 ans	Coteau d'éboulis calcaires- forte pente (40% max) orienté S-SO 20 ans	Coteau de marnes bleues forte pente (40% max) orienté S-SO 20 ans	Coteau argilo calcaire avec éboulis en surface + de 100 ans	Coteau argilo- calcaire et croupe graveleuse calcaire Env 50 ans