

## Les vins du domaine

### « *L'Amigoté* » 2022

AOC Bugey Blanc (13% vol)

cépages : 80% Aligoté, 20% Chardonnay

« En Colindre » : vigne plantée en 1963 dans une combe à 380m d'altitude sur moraine glaciaire, orientée Sud-Ouest.

vendangé à la main le 12 septembre 2022

pressoir pneumatique, levure indigène

rendements 45 Hl/Ha

vinifié et élevé en fûts de chêne 12 mois.

mis en bouteilles le 6 septembre 2023

quantité : 2270 bouteilles et 63 magnums



Titre alcoométrique (% vol) 12,96

Acidité Volatile (g/l) 0,32

Acidité totale (g/l 2SO4) 2,68

pH 3,47

Dioxyde de soufre libre (mg/l) 12

Dioxyde de soufre total (mg/l) 26

Robe lumineuse et teinte dorée, reflets vert et nacres

Nez généreux avec des notes bouquetées, épicées et empyreumatiques : fleurs blanche, pêche cuites, amande grillés et zeste d'agrumes.

Bouche équilibré entre rondeur et vitalité. Tension et minéralité amènent fraîcheur et vivacité.

*Un vin de gastronomie*



#### **Domaine de Pacotille**

Andert, 289 rue de la Chapelle

01300 Andert et Condon

tel: 06.85.72.51.00

e-mail : [pacolyte@hotmail.fr](mailto:pacolyte@hotmail.fr)

instagram : [domaine\\_de\\_pacotille](https://www.instagram.com/domaine_de_pacotille)

## « *L'Amirale* » 2022

AOC Bugey Blanc (13,5% vol)

cépage : Chardonnay

« En trois Côtes » : vigne plantée en 1993, à 300m d'altitude sur sol moraine glaciaire, orientée Sud-Est

vendangé à la main le 5 septembre 2022

pressoir pneumatique, levure indigène

rendements 32 Hl/Ha

vinifié et élevé en fûts de chêne de 600L pendant 12 mois.

mis en bouteilles le 6 septembre 2023

quantité : 8200 bouteilles et 123 magnums

Titre alcoométrique (% vol) 13,52

Acidité Volatile (g/l) 0,48

Acidité totale (g/l 2SO4) 2,46

pH 3,61

Dioxyde de soufre libre (mg/l) 22

Dioxyde de soufre total (mg/l) 44



Robe lumineuse et teinte dorée

Nez frais, une expression du fruit intense avec les esters et les notes épicées et champêtres : bois frais, fleur d'oranger, ananas, noyau de pêche, agrumes confits et fenouil.

Bouche friande et suave avec une touche finale douce et amer. Belle rondeur et tension apportée par l'élevage.



## « *L'Amichto* » 2022

Vin de France Rouge (11,2% vol)  
cépages : 50% Gamay 50% Mondeuse  
Assemblage de 3 parcelles en raisin rouge :  
Pour les gamays :

« Au Reculaz » : vigne plantée en 1998 sur un plateau à  
Andert à 250m d'altitude sur sol argilo-calcaire et  
« En Colindre » : vigne plantée en 1963 à St Champs  
dans une combe à 380m d'altitude sur sol argilo-calcaire.

Pour les Mondeuses :

« La retardière » : vigne plantée en 1992 à Virieu le grand sur un ancien glacier  
à 500m d'altitude sur éboulis-calcaire pour la mondeuse.  
vendangé à la main le 13, 14 et 15 septembre 2022

vinifié en grappes entières pendant 12 jours

rendements 40 Hl/Ha

élevé en fûts de chêne pendant 11 mois

mis en bouteilles le 6 septembre 2023

quantité : 8300 bouteilles et 123 magnums

Titre alcoométrique (% vol) 11,20

Acidité Volatile (g/l) 0,90

Acidité totale (g/l 2SO4) 3,53

pH 3,47

Dioxyde de soufre libre (mg/l) 17

Dioxyde de soufre total (mg/l) 34

Assemblage de deux cépages, Gamay et Mondeuse,  
d'une couleur assez soutenue, robe grenat.

Nez fruité, épicé et animal avec des notes  
emphyreumatique : gouache et cuir, rose fanée, quatre  
épices, chicoré et tabac .

La bouche propose une vitalité juteuse et une rusticité  
épicée, la matière charnue et les tanins présents sont  
fondus par l'élevage.

