

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ

Située au cœur de la Bourgogne Viticole, la Côte Chalonnaise en exprime toutes les nuances. C'est ainsi que sont nés nos vins Buissonnier issus d'une sélection de parcelles, choisies au fil du temps, afin de vous dévoiler l'identité particulière de chacune de nos appellations. Laissez-vous tenter par la minéralité de notre Montagny, par le charnu de notre Mercurey, par l'éclat de notre Pinot Noir, par la richesse de notre Chardonnay ou l'originalité de notre Aligoté... Nous invitons vos papilles à découvrir la Bourgogne Buissonnière...

Le Vignoble

Les multiples failles qui découpent notre région ont donné naissance à autant de terrains différents par leur nature, leur orientation et leur âge. Nos vignes se situent en Côte Chalonnaise et dans le nord du Mâconnais

Ses raisins proviennent des sols argilo-calcaires à argilo siliceux sur l'aire d'appellation Bourgogne

Cette cuvée est composée à 80% de Pinot Noir et 20% de Gamay

Elevage

Méthode traditionnelle avec vinification séparée par cépage puis assemblage. Vieillessement sur latte d'environ 10 mois

Caractère du vin

Habillé d'une robe saumonée aux nuances orangées, et de fines bulles, le nez est riche, et fruité. Vineux, frais et harmonieux en bouche, la finale est élégante et persistante.

Accords mets et vins

Apprécié au dessert, le crémant rosé se marie parfaitement avec vos glaces, sorbets, tartes, salades ou soupes de fruits. Ce sont les fruits rouges qu'il affectionne tout particulièrement.

Conseils

A boire dans les trois ans qui suivent la récolte.

Température de service entre 10 et 12°C

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY