

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

DOMAINE DES PIERRES BLANCHES

Les Vignerons de Buxy vous proposent une sélection de cuvées de production limitée. Ces vins sélectionnés au vignoble, vinifiés et élevés séparément, proviennent de nos clos, domaines et châteaux. Suivis millésime après millésime, ils contribuent à la diversité et la richesse de notre offre.

Le Vignoble

Le domaine des Pierres Blanches est un des fleurons de la cave des Vignerons de Buxy. Situé sur le hameau d'Étiveau, il est exploité depuis cinq générations par la même famille qui y pratique un travail rigoureux de lutte raisonnée et de maîtrise des rendements. L'appellation Bourgogne Côte Chalonnaise Rouge est issue de 3 hectares de vignes cultivées sur des coteaux argilo-calcaire. Les pentes sont douces et orientées Est à Sud-Est. L'âge moyen des vignes est de 25 ans. Le Pinot Noir est l'unique cépage cultivé pour ce vin.

Elevage

La vinification se déroule pour commencer en cuves inox, puis en foudres de chêne. La durée en foudre varie selon les millésimes.

Caractère du vin

Sa robe est rouge pourpre soutenue, le nez est puissant, complexe, aux arômes dominants de violette, griotte et pain d'épice. La bouche, ample et persistante, présente un très bel équilibre. Les petits tanins très élégants lui confèrent une belle rondeur.

Accords mets et vins

Il sera parfait avec une viande rouge en sauce ou grillée comme un bon filet de charolais en sauce, une fondue bourguignonne, ou un petit salé. Il s'accorde également avec des mets simples tels le filet mignon de porc, le veau et des fromages de caractères (époisses, coulommiers,...). Avec quelques années, il sera le bon compagnon d'une viande d'agneau, de canard et de gibiers.

Conseils

A boire cinq à six ans après la récolte.
Température de service entre 16 et 18°C.

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY