

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

PINOT NOIR

BUISSONNIER

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

Le Pinot Noir est l'unique cépage cultivé pour ce vin. Les vignes se situent entre Buxy et Saint Gengoux le National et sont généralement en milieu de coteaux. Les sols sont peu profonds et aérés. Les terrains sont très caillouteux, idéals pour le Pinot Noir. En saison estivale, les pierres conservent la chaleur, et la restituent à la vigne. Ces pierres accélèrent ainsi la maturité des raisins.

Ses raisins proviennent de sols argilo-calcaires à dominante calcaire de la Côte Chalonnaise. Les pentes sont douces et orientées Est à Sud-Est.

Elevage

La vinification se déroule pour commencer en cuves inox, puis en fûts ou foudres de chêne. La durée d'élevage sous bois varie selon les millésimes.

Caractère du vin

Belle couleur rouge, nette, aux reflets rubis, le nez s'ouvre sur les fruits rouges typiques du Pinot Noir (cassis, griotte, groseille) avec des notes fumées, d'humus et parfois animal.

Riche et complexe, sa texture est ferme sur des tannins souples et élégants. Bel équilibre.

Accords mets et vins

Viandes en sauces ou grillées comme un bon filet de charolais en sauce, une fondue bourguignonne 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

Prêt à déguster, ce vin peut être conservé pendant au moins les sept années qui suivent la récolte.

Température de service entre 16 et 18°C.

Contenance

Disponible en bouteille, demi bouteille, magnum, jéroboam et mathusalem.



VIGNERONS de BUXY

Les Vignes de la Croix – 71390 Buxy – Bourgogne – France

Tel.:+33 (0)3 85 92 03 03 – Fax:+33 (0)3 85 92 08 06 - accueil@vigneronsdebuxy.fr – www.vigneronsdebuxy.fr