

# BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE CHARDONNAY

## BUISSONNIER

*Située au cœur de la Bourgogne Viticole, la Côte Chalonnaise 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 Chardonnay est l'unique cépage cultivé pour ce vin. Les vignes se situent entre Buxy et Saint Gengoux le National et sont généralement en haut de coteaux. Les sols sont peu profonds, parfois à même la roche mère. Les terrains sont très caillouteux. Ses raisins proviennent de sols argilo-calcaires à dominante calcaire de la Côte Chalonnaise. Les pentes sont douces et orientées Est à Sud-Est.

### L'Élevage

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

### Caractère du vin

Belle teinte or clair, le nez est nettement fruité (pamplemousse, citron, agrumes), avec des notes de chèvrefeuille et aubépine. Une attaque vive et franche, et une fin de bouche qui rappelle l'anis, font de ce vin une belle expression du chardonnay.

### Accords mets et vins

Une bonne bouteille d'apéritif qui s'accommodera ensuite d'une tourte de poissons, d'un gratin de fruits de mer ou de légumes grillés ou marinés. Plus généralement, elle fera le bonheur d'une cassolette d'escargots, des viandes blanches ou de fromages de chèvres.

### Conseils

A boire dans les sept ans qui suivent la récolte.  
Température de service entre 11 et 13°C.

### Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS *de* BUXY