

MONTAGNY 1^{ER} CRU

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

L'appellation MONTAGNY 1^{er} Cru est un vin blanc issu du cépage Chardonnay.

Les Montagny 1^{er} Cru se situent en zone intermédiaire et remontent très souvent en haut de coteau. L'altitude des vignes varie entre 240 et 385 mètres. Les vignes se situent sur la commune de Montagny dans un amphithéâtre de collines.

Les coteaux sont argilo-calcaires à tendance calcaire. Les sols sont légers, peu profonds et riche de cailloux.

Elevage

Exclusivement en cuve inox.

Caractère des vins

Le nez révèle une très grande complexité aromatique. Dominée par des notes mentholées et citronnées, les arômes de fruit, floral et minéral se succèdent. Ample et riche, il impressionne par la finesse et la délicatesse de ses arômes.

Accords mets et vins

Tartare de saumon ou de thon, cabillaud aux épices douces, terrine de poissons, gambas caramélisées ou gratin de raviolis de fruits de mer, des plats délicats et raffinés qui s'accordent parfaitement à la finesse et la richesse de nos Montagny 1^{er} cru. Le veau charolais en sauce blanche et les volailles de Bresse le courtisent également, tout comme les fromages (comté, beaufort, emmental et chèvres).

Conseils

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

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY