

MONTAGNY

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 est un vin blanc issu du cépage Chardonnay. Elle est issue du vignoble le plus méridional de la Côte Chalonnaise.

Nos parcelles de MONTAGNY proviennent essentiellement des vignes des communes de Jully les Buxy et Saint Vallerin.

Les sols sont argilo-calcaires avec une forte proportion d'argile.

Elevage

Entièrement en cuve inox

Caractère des vins

Robe or clair, brillante, nez complexe et très intense de fruits exotiques évoluant sur la pêche blanche, noisette. Puissance, belle vivacité et fraîcheur confèrent à ce vin un beau volume. Des notes d'épices apparaissent en bouche. Persistance aromatique intense, c'est un vin gourmand !

Accords mets et vins

Une belle bouteille qui se laissera séduire par des crustacés chauds ou en gratin, des poissons nobles poêlés ou en feuilleté, et des viandes blanches en sauce ou au four. Plus exotique, paella, cuisine asiatique sauront respecter la richesse aromatique du Montagny.

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