

GIVRY

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

Les Givry blanc proviennent du cépage Chardonnay. En Côte Chalonnaise, au Sud de la Bourgogne, l'Appellation Givry est majoritairement rouge mais on y trouve également quelques parcelles en blanc bien exposées plein Est à Sud-Est.

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires. Les sous-sols sont clairement calcaires.

Elevage

Il se déroule en cuve inox, puis en fûts de chêne selon les millésimes. Le givry blanc est légèrement boisé.

Caractère du vin

Or clair et limpide, de premières nuances de citron et de miel apparaissent, puis c'est tout le fruit du chardonnay qui s'exprime. Belle persistance aromatique, ensemble harmonieux de pêche blanche, alliée à la noisette et aux notes épicées. C'est un vin frais et savoureux.

Accords mets et vins

Avec des poissons (pochouse, poissons en papillote, toasts de saumon ou terrine de thon), viandes blanches (volailles, vols-auxvents) et les fromages de chèvre, bleu, Comté ou Brillat-Savarin.

Conseils

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

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY