

MERCUREY 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

Issu du cépage Pinot Noir.

Au cœur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est une des plus importantes appellations de la Bourgogne. Protégée des vents humides par ses coteaux, le vignoble s'étend entre 230 et 320 mètres d'altitude.

Sols argilo-calcaires et marno-calcaires particulièrement propices au Pinot Noir.

Elevage

Elevage long en fûts et foudres de chêne.

Caractère du vin

Rouge profond, aux reflets de rubis, ce vin racé offre de beaux arômes de petits fruits rouges soutenus par une structure tannique ferme mais élégante qui s'assouplira avec l'élevage. Framboise, fraise, cerises, évolueront vers le sous bois, les épices (tabac) et le cuir. Jolie rondeur, belle fermeté, c'est un vin puissant et charnu.

Accords mets et vins

A table, ce vin accompagnera la bonne cuisine traditionnelle à base de viandes et de légumes mijotés, les grillades, les entrecôtes ou pièces de bœuf, la fondue bourguignonne, l'agneau braisé ou en sauce, les hachis et gratins, les fromages.

Vous l'apprécierez pour la jeunesse de ces fruits à croquer ou après cinq à huit ans pour sa maturité.

Conseils

A boire dans les huit ans qui suivent la récolte.

Température de service entre 16 et 18°C.

Contenance

Disponible en bouteille, demi-bouteille et magnum.



VIGNERONS de BUXY