

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 Chardonnay.

Les vignes se situent sur les cinquante derniers mètres du dessus de coteau, sous les lignes de crête de la montagne.

Les sols sont maigres et caillouteux, plus généralement à tendance argilo-marno-calcaire. Ces sols reposent sur une roche dure d'argile et de calcaire. La terre est blanche.

Elevage

En cuve inox uniquement.

Caractère du vin

Trop souvent méconnu, le Mercurey blanc développe des arômes de fruits secs agrémentés de quelques notes fleuries. Gras, riche, ample et assez floral, il nous offre des arômes de noisettes, amandes grillées, de citron vert et d'épices (cannelle, poivre).

Accords mets et vins

A déguster à l'apéritif, il s'épanouira également avec des poissons en sauce et certains fruits de mer cuisinés (Noix de St Jacques, crabes, langoustes,...). La cuisine asiatique (sushi, crevettes ou poissons sauce aigre douce,...) et les fromages à pâte dure lui conviennent aussi.

Conseils

A boire dans les six, sept ans qui suivent la récolte.

Température de service entre 11 et 13°C.

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY

Les Vignes de la Croix – 71390 Buxy – Bourgogne – France

Tel.: +33 (0)3 85 92 03 03 – Fax: +33 (0)3 85 92 08 06 – accueil@vigneronsdebuxy.fr – www.vigneronsdebuxy.fr