

BOURGOGNE CHARDONNAY

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

Comme son nom l'indique, le Bourgogne Chardonnay est issu du cépage Chardonnay.

Ce Bourgogne Chardonnay est à l'image de notre vignoble, et reflète la diversité de nos terres. Les multiples failles qui découpent notre région ont donné naissance à autant de terrains différents par leur nature, leur orientation et leur âge. Ses raisins proviennent de sols argilo-calcaires.

Elevage

En cuve inox uniquement.

Caractère du vin

Limpide, sa robe est jaune à or clair. Son nez joue sur un registre floral, type aubépine, acacia. Aromatique, l'attaque est vive et franche. Il se laisse déguster dès aujourd'hui.

Accords mets et vins

Un vin simple et de bon goût qui se sert à l'apéritif, avec une tarte à l'oignon, des quenelles, ou des plats à base de poissons ou de viandes blanches (filet de cabillaud, escalopes de dinde,...). Et bien sûr, à déguster avec un fromage à pâte molle (vacherin, coulommiers,...) ou avec toute la gamme des gruyères.

Conseils

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

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY