

BOURGOGNE PINOT NOIR

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 Pinot Noir est issu à 100% du cépage Pinot Noir.

Ce Bourgogne Pinot Noir est à l'image de notre vignoble, et reflète la diversité de nos terres. En effet, 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

Caractère du vin

Sa robe présente une bonne intensité, et des nuances rubis. Il offre une palette impressionnante d'arômes dominés par la griotte, les fruits rouges. Avec quelques mois, des notes fumées et de cuir apparaissent. Sa structure comporte un bel équilibre et un tanin bien fondu permettant de l'apprécier jeune tout en lui assurant un vieillissement aisé.

Accords mets et vins

Il accompagnera parfaitement une viande rouge grillée comme une côte de bœuf ou un gigot d'agneau. Il se mariera à merveille avec un bœuf bourguignon, un gibier ou encore un fromage à pâte molle ou à pâte cuite tel le Gouda !

Conseils

A boire dans les trois ans qui suivent la récolte.
Température de service entre 16 et 18°C.

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY