

# BOURGOGNE ALIGOTÉ

## 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

Le Bourgogne Aligoté est entièrement issu du cépage Aligoté. Nos parcelles de Bourgogne Aligoté se situent essentiellement entre Buxy et Saint-Gengoux-le-National, en bas de coteaux. Le sous-sol est argilo-calcaire. Le sol est souvent couvert d'éboulis de pierres, ce qui permet aux raisins d'atteindre une bonne maturité.

### L'Élevage

La vinification du Bourgogne Aligoté se déroule entièrement en cuve inox afin de préserver sa fraîcheur et sa vivacité.

### Caractère du vin

Vin blanc tout en fraîcheur, sa robe est généralement or pâle, aux reflets brillants. Le nez s'ouvre sur des notes florales et de fruits frais. En bouche, il est tendre et aromatique. Il présente souvent des arômes de fleurs blanches et de noisettes. C'est un vin gourmand de plaisir immédiat !

### Accords mets et vins

Vin d'apéritif, on le marie souvent à une crème de cassis pour proposer le fameux kir bourguignon. Nature, il accompagnera parfaitement charcuteries, omelettes ou poissons en sauce. Sa vivacité et ses notes d'agrumes s'accordent bien à l'iode des huîtres ou fruits de mer mais également à des fromages de chèvres.

### Conseils

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

### Contenance

Disponible en bouteille et demi bouteille.



VIGNERONS de BUXY