

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

DOMAINE DE L'ÉCHAUGUETTE

Les Vignerons de Buxy vous proposent une sélection de cuvées de production limitée. Ces vins sélectionnés au vignoble, vinifiés et élevés séparément, proviennent de nos clos, domaines et châteaux. Suivis millésime après millésime, ils contribuent à la diversité et la richesse de notre offre.

Le Vignoble

Le Domaine de l'Echaugnette exploite un vignoble situé entre Etiveau et Saint Gengoux le National. Le coteau est orienté Est à Sud-Est, excepté le lieu dit les Crays orienté plein Sud. Ses raisins proviennent de sols argilo-calcaires à dominante argileuse de la Côte Chalonnaise.

Le Pinot Noir est l'unique cépage cultivé pour ce vin.

Les *échaugnettes*, sont de petites tours, emblème des maisons bourgeoises, qui abritaient veilleurs de nuits et sentinelles en temps de guerre.

Elevage

La vinification se déroule pour commencer en cuves inox, puis en fûts de chêne.

Caractère du vin

De couleur rouge étincelant aux reflets rubis, les fruits rouges typiques du Pinot Noir (cassis, griotte, groseille) dominent au nez, avec des notes d'épices. En bouche, ce vin est riche et complexe sur des tannins souples et élégants. Bel équilibre et boisé harmonieux laissant toute sa place au fruit.

Accords mets et vins

Il sera parfait avec une viande rouge en sauce ou grillée comme un bon filet de charolais en sauce, une fondue bourguignonne, ou un petit salé. Il s'accorde également avec des mets simples tels le filet mignon de porc, le veau et des fromages de caractères (époisses, coulommiers,...). Avec quelques années, il sera le bon compagnon d'une viande d'agneau, de canard et de gibiers.

Conseils

A boire cinq à six ans après la récolte.
Température de service entre 16 et 18°C.

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY