

BOURGOGNE CHARDONNAY

CLOS DE CHENOVES

Avec nos « Climats » nous vous offrons une autre dimension de notre Bourgogne Buissonnière, celle de la pureté à l'état brut. Les Climats sont en effet des micro-terroirs identifiés déjà par les anciens pour le style si particulier qu'ils expriment dans leurs vins. Laissez-vous surprendre par le caractère racé de notre Montagny 1^{er} Cru « Les Coères », de notre Rully « Plantenay » ou de notre Givry « Clos des Chevris »... Ces vins de grande précision sont disponibles en quantités très limitées pour des grands moments de bonheur...

Le Vignoble

Le Clos de Chenôves est l'un des plus vieux clos de la Bourgogne.

Sa production est aujourd'hui quasiment entièrement vinifiée à la cave des Vignerons de Buxy. Le vignoble du Clos de Chenôves s'étend sur 11.57 ha dont 3.22 ha plantés en Chardonnay. Ces vignes se situent essentiellement en haut de coteaux.

La terre est très caillouteuse et est constituée d'argiles, de calcaires et de marnes.

Elevage

La vinification se déroule pour commencer en cuves inox, puis en foudres ou fûts de chêne selon les millésimes.

Caractère du vin

De premières notes florales et fruitées s'échappent que laisse présager sa robe or clair et limpide. Belle attaque franche et vive, c'est un vin équilibré et facile d'abord. Vin à déguster jeune si l'on apprécie les vins fruités mais il se bonifiera dans les 3 à 4 ans à venir.

Accords mets et vins

C'est un vin de repas, pour des grenouilles, asperges, quenelles ou escargots. Les volailles à la crème, aux morilles, et plus généralement une viande blanche mijotée suivie par un fromage de caractère, lui permettra de mettre en valeur sa vivacité. Une belle bouteille pour amateur de Bourgogne.

Conseils

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



VIGNERONS de BUXY