

BOURGOGNE

PINOT NOIR

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 8.35 ha plantés en Pinot Noir. Ces vignes se situent essentiellement en milieu et haut de coteaux..

La terre est très caillouteuse et se compose d'argile, de calcaire et de marne.

C'est à partir du cépage Pinot Noir que ce vin a été vinifié.

Elevage

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

Caractère du vin

Le Bourgogne Rouge Clos de Chenôves présente une robe d'intensité moyenne soutenue, devenant rubis en vieillissant. Le nez offre des notes de vanille se mariant aux arômes de griottes et fruits rouges typiques du pinot noir. La bouche reste bien équilibrée, souple, ronde sur un tannin bien fondu.

Accords mets et vins

Une viande rouge grillée, un plat en sauce tel un bœuf bourguignon ou des œufs en meurette, ou encore un gibier l'accompagneront à merveille. De même, il sera le bon compagnon du plateau de fromages composé d'un Délice de Bourgogne, Bleu d'Auvergne et d'un fromage de l'Abbaye de Cîteaux.

Conseils

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



VIGNERONS de BUXY

Les Vignes de la Croix – 71390 Buxy – Bourgogne – France

Tel.:+33 (0)3 85 92 03 03 – Fax:+33 (0)3 85 92 08 06 - accueil@vigneronsdebuxy.fr – www.vigneronsdebuxy.fr