

CRÉMANT DE BOURGOGNE MILLÉSIMÉ

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

Nos vignes se situent en Côte Chalonnaise. 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 des sols argilo-calcaires à argilo siliceux sur l'aire d'appellation Bourgogne. Expression d'un millésime particulier, cette cuvée est élaborée uniquement à l'occasion d'une année exceptionnelle.

Elevage

Assemblage idéalement étudié laissant une dominante à la personnalité des grands Pinot Noirs bourguignons. Long vieillissement sur latte.

Caractère du vin

Teinte jaune dorée aux reflets or soulignée d'une effervescence abondante et délicate, nez complexe et très expressif, mélange de fruits mûrs et d'arômes toastés, briochés. En bouche, l'attaque, fine et distinguée, laisse progressivement s'exprimer toute la puissance et la vivacité de ce grand millésime. Sa puissance et sa finesse font de cette cuvée un vin d'équilibre parfait.

Accords mets et vins

Cette bouteille accompagnera les grands plats de crustacés, poissons nobles, de viandes blanches, particulièrement d'une volaille et au dessert les fruits rouges, fruits jaunes autour d'un sabayon ou d'un soufflé
Mention spéciale pour un foie gras chaud aux pommes ou aux figues...

Conseils

A boire dans les huit ans qui suivent la récolte.
Température de service entre 10 et 12 °C

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY