

# CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS

*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

Les multiples failles qui découpent notre région ont donné naissance à autant de terrains différents par leur nature, leur orientation et leur âge. Nos vignes se situent en Cote Chalonnaise et dans le nord du Mâconnais.

Ses raisins proviennent des sols argilo-calcaires à argilo siliceux sur l'aire d'appellation Bourgogne.

Composé à 80% de Chardonnay et 20% d'Aligoté.

## Elevage

Méthode traditionnelle avec vinification séparée par cépage puis assemblage. Vieillesse sur latte d'environ 10 mois.

## Caractère du vin

Une robe d'un or vert lumineux, une effervescence délicate et vive, un nez très pur et aérien, ce crémant révèle une très belle expression florale (fleurs blanches) et des notes de fruits à chair blanche. La bouche est souple et complexe, parfaitement équilibrée marquée par des arômes de brioche et d'amande grillée.

## Accords mets et vins

Il sera le complice de toutes les occasions. Pour vos fêtes, à l'apéritif, ou en accompagnement de fruits secs, foie gras, des entrées à base de poissons, (terrines, tourtes,...) et de fruits de mer et tout au long du repas.

## Conseils

A boire dans les trois ans qui suivent la récolte.

Température de service entre 10 et 12°C.

## Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS *de* BUXY