

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

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 Côte Chalonnaise et dans le nord du Mâconnais.

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

Assemblage des quatre principaux cépages bourguignons, ce sont principalement le Pinot Noir et Chardonnay (80%) qui composent cette cuvée, complétés par le Gamay et l'Aligoté.

Elevage

Méthode traditionnelle. Vieillesse sur latte d'environ 10 mois.

Caractère du vin

Bulles élégantes et fines, nez vineux marqué par le fruit, cette cuvée présente un bel équilibre entre acidité et rondeur. La finale est suave et racée, en un mot un vin gourmand...

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, il saura également vous accompagner tout au long de votre repas autour de poissons nobles en sauce blanche, confit de volailles, veau, fruits de mer, sur les plats sucré salé et pour vos desserts.

Conseils

A boire dans les trois ans qui suivent la récolte.

Température de service entre 10 et 12°C

Contenance

Disponible en bouteille, demi-bouteille et magnum.



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