

MAÇON VILLAGES

BUISSONNIER

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

Le Maçon Villages est produit avec le cépage Chardonnay. Les vignes des Vignerons de Buxy se situent principalement sur les deux versants de la vallée de la Grosne (rivière) entre Saint-Gengoux-le-National et Cluny. Les particularités du vignoble Mâconnais sont la diversité de ses sols et de ses expositions. Les sols du Mâconnais sont argilo-calcaires à dominante calcaires. Les vignes sont essentiellement plantées sur des sols bruns calcaires qui favorisent le cépage chardonnay.

Elevage

La vinification de ce Maçon Villages est réalisée en cuve inox afin de préserver tout le fruit et la fraîcheur du vin.

Caractère du vin

Belle robe or blanc, ou jaune paille avec quelques années, ce vin s'ouvre généralement sur des notes fruitées type agrumes (dans sa jeunesse) et fleuries (acacia, chèvrefeuille, rose). Vin souple, sec et fleuri, il est tout en rondeur, et révèle une belle vivacité. C'est un vin à croquer !

Accords mets et vins

Facile à associer, il s'accorde aussi bien à l'apéritif avec vos gâteaux secs, olives que pour vos entrées sur des salades. Les poissons de rivière, les volailles crémees, les quenelles ou de bons fromages de chèvre du mâconnais ne lui résistent pas...

Conseils

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

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY