

RULLY

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

L'appellation RULLY rouge est entièrement issue du cépage Pinot Noir.

Au nord de la Côte Chalonnaise, le vignoble de Rully s'étend sur des coteaux tourmentés par les plissements successifs et offre des terroirs, des expositions et des altitudes assez variés. L'ensemble de nos vignes se situe sur le plateau de Rully à une altitude d'environ 300 mètres. L'exposition est pleine Est.

Le sous-sol est à dominante argilo-calcaire. Sur ce plateau, le sol est peu profond, la terre est rouge et est composée d'une multitude de petits cailloux qui contraste avec le reflet rouge de la terre.

Elevage

Elevage long en fûts et foudres de chêne.

Caractère du vin

Un rien austère lors de sa jeunesse, il s'ouvre sur un bouquet de fruits noirs (cassis, murs) et rouges (cerise) évoluant vers des notes épicées (poivre). Au palais, les arômes de groseilles et de framboises, se marient avec la finesse des tanins.

Accords mets et vins

Les volailles rôties ou en sauce, les abats (foie, ris et rognons), le gibier à plumes seront les bons choix d'accompagnement. De même, les pâtes à la viande ou risottos et fromages à pâtes molles sauront arrondir la vivacité d'un jeune Rully.

Conseils

A boire dans les huit ans qui suivent la récolte.

Température de service entre 16 et 18°C

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY