

BOURGOGNE ROSÉ

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

Notre vignoble de coteaux orientés Sud Sud-Est se situe entre Buxy et Saint Gengoux le National. 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.

Ce vin est issu à 100% du Pinot Noir.

L'Élevage

Vinifié uniquement en cuve, il s'agit d'un rosé de saignée après deux jours de fermentation.

Caractère du vin

Belle brillance, couleur vive et attrayante, le nez s'ouvre sur des arômes primaires, de baies rouges, et conserve une fraîcheur éclatante.

La bouche est fraîche, riche et friande. Bel équilibre, c'est un vin pour toutes les occasions.

Accords mets et vins

Son attaque franche et vive permet de l'associer à des plats de texture moelleuse (poissons et viandes), comme la paëlla. Il accompagnera également très bien vos entrées froides, charcuteries, pizza, barbecues, viandes froides, tapas ou encore quiches et autres tartes salées.

Conseils

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

Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY