



VIGNERONS DE BUXY - BUISSONNIER



Nome: BOURGOGNE ALIGOTÉ'

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE Côte Chalonnaise

Denominazione: AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ'

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% ALIGOTÉ'

Formati: 750 ml

Coltura: situata nel cuore della Borgogna, la Côte Chalonnaise esprime tutte le sue sfumature dove nascono i vini Buissonnier, una selezione di appezzamenti, scelti nel tempo, per rivelare l'identità particolare di ciascuna delle denominazioni: dalla mineralità del Montagny, dalla carnosità del Mercurey, dalla luminosità del Pinot Noir, dalla ricchezza dello Chardonnay, dall'originalità di questo **Aligoté**, le cui vigne si trovano principalmente tra Buxy e Saint-Gengoux-le-National, ai piedi delle colline. Il sottosuolo è argilloso-calcareo con terreni spesso ricoperti da ghiaia, per permettere alle uve di raggiungere una buona maturazione.

In cantina: la vinificazione del Bourgogne Aligoté avviene interamente in tini di acciaio inox per preservarne la freschezza e la vivacità.

Caratteristiche: vino bianco, molto fresco, dal colore oro chiaro, con riflessi brillanti. Al naso si apre con note floreali (fiori bianchi) e di frutta fresca e talvolta anche di nocciole. Al palato è tenero e aromatico: un vino "gourmand" di immediato piacere da gustare entro i 4 anni.

Abbinamenti: vino da aperitivo che si può accompagnare perfettamente a salumi, a frittate o preparazioni a base di pesce. La sua vivacità e le note agrumate si sposano bene con lo iodio dei frutti di mare, ma anche con i formaggi caprini.

Servizio: 11-13 °C