



VIGNERONS DE BUXY - BUISSONNIER



Nome: BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE CHARDONNAY

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

Denominazione: AOC

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

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 dell'Aligoté. I vigneti per produrre questo **Chardonnay** si trovano tra Buxy e Saint Gengoux le National e sono generalmente in cima alle colline. I terreni sono poco profondi, molto sassosi e a volte direttamente sul substrato roccioso. Le sue uve provengono da terreni argillosi-calcarei, prevalentemente calcarei, della Côte Chalonnaise. I pendii sono dolci e orientati da est a sud-est.

In cantina: la vinificazione avviene prima in tini di acciaio inox e poi è completata in botti di rovere (non di primo passaggio) dove avviene poi l'affinamento per una durata variabile a seconda delle annate.

Caratteristiche: della tonalità oro chiaro, al naso è fruttato (pompelmo, limone, agrumi) e floreale con note di caprifoglio e biancospino. Al palato un attacco vivace e franco con un finale che vagamente di anice. Una bella espressione di Chardonnay da gustare nei 7 anni.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e in abbinamento ad antipasti (frutti di mare al gratin) e portate a base di pesce o verdure grigliate. Ottimo compagno in abbinamento a sapori più forti come lumache in umido, carni bianche o formaggi caprini.

Servizio: 11-13°C