



VIGNERONS DE BUXY - BUISSONNIER



Nome: MERCUREY

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

Denominazione: AOC MERCUREY

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

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. **L'AOC Mercurey**, con l'utilizzo del solo **Pinot Noir** è una tra le più importanti della Borgogna. I vigneti si estendono tra i 230 e 320 metri sul livello del mare, protetti dai venti umidi dalle colline e insistono su terreni argillo-calcarei e marnosi-calcarei particolarmente adatti al Pinot Noir.

In cantina: vinificazione in acciaio e lungo affinamento (non meno di 12 mesi) in botti di rovere.

Caratteristiche: di colore rosso intenso, con riflessi rubino, al naso offre bellissimi aromi di piccoli frutti rossi supportati da una struttura tannica decisa ed elegante che si ammorbidirà con l'invecchiamento. Lampone, fragola, ciliegie, evolveranno verso il sottobosco, le spezie (tabacco) e il cuoio. Bella rotondità al palato, di buona struttura con grande equilibrio di freschezza, è un vino potente e carnoso da apprezzare sia in giovinezza con queste note fruttate quasi masticabili o dopo 5-8 anni nel pieno della sua maturità.

Abbinamenti: si accompagna molto bene a carni alla griglia, entrecôtes, fonduta bourguignonne, agnello brasato e a formaggi di media struttura.

Servizio: 16-18 °C