



VIGNERONS DE BUXY - BUISSONNIER



Nome: MONTAGNY 1° CRU

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

Denominazione: AOC MONTAGNY 1° CRU

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. Il vino della **AOC MONTAGNY 1er Cru** è ottenuto unicamente da uve **Chardonnay**. I vigneti sono situati nel comune di Montagny, nella zona che spesso risale verso i pendii, in una sorta di anfiteatro di coline ad una altitudine che varia tra i 240 ed i 385 metri. I terreni sono argillosi-calcarei con tendenza al calcare, poco profondi e ricchi di ciottoli.

In cantina: vinificazione e affinamento esclusivamente in acciaio.

Caratteristiche: dal colore giallo dorato al naso rivela grande complessità aromatica con un susseguirsi di note fruttate, mentolate, di limone, floreali e minerali. Al palato è ampio e ricco, di grande finezza e delicatezza aromatica. Un vino di grande eleganza da gustare anche negli 8 anni successivi alla vendemmia.

Abbinamenti: il Montagny 1°Cru è un vino gastronomico che si può abbinare a tartare di salmone o di tonno, gamberoni grigliati o ravioli di pesce. Da apprezzare molto anche in abbinamento a carni bianche (vitello o pollame in salsa) e con formaggi (Comté, Beaufort, Emmental e formaggio di capra).

Servizio: 11-13 °C