



VIGNERONS DE BUXY - BUISSONNIER



Nome: BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR

Annata: 2022

Regione: BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

Denominazione: AOC

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. Per questo vino vengono utilizzate solo uve da **Pinot Noir**. I vigneti si trovano tra Buxy e Saint Gengoux le National in zona collinare, su pendii dolci e orientati a est-sud-est. I terreni argillosi-calcarei, (prevalentemente calcarei), poco profondi, aerati e molto sassosi, ideali per il Pinot Noir: nella stagione più calda le pietre trattengono il calore e lo restituiscono alle viti per accelerare così la maturazione delle uve.

In cantina: la vinificazione avviene in acciaio con un affinamento in botti di rovere (non nuove) per un periodo variabile in funzione delle annate.

Caratteristiche: di un bel colore rosso con riflessi rubino, al naso si apre con frutti rossi tipici del Pinot Noir (ribes nero, marasca) con note speziate, fumé, humus e talvolta animali. Al palato ricco, complesso e fresco, con una trama decisa dai tannini morbidi ed eleganti. Un vino con un bel equilibrio pronto da gustare giovane e che può essere conservato per almeno 8 anni.

Abbinamenti: ottimo con carni alla griglia (come un buon filetto di charolais), una fonduta bourguignonne e formaggi dal carattere deciso. Quando è più maturo si accompagnerà bene con agnello, anatra e selvaggina.

Servizio: 15-17 °C