

Domaine Buisson Battault et Fils

BOURGOGNE CHARDONNAY

Blanc - Régionale

Présentation

Cépage: Chardonnay

Surface: 0 ha 78 ares

Lieu-dit: Les Clous Perrons, les Magnys (Meursault)

Sol: Argilo-Calcaire

Date de plantation: 1951 - 1974 - 1996 - 2001

Vendanges: Les raisins sont cueillis à la main.

Élevage: Le vin est élevé sur lies en fûts pendant 12 mois (10% fûts neufs).

Dégustation: Nez de fleurs blanches et légèrement pierre à feu, une bouche élégante et minérale rappelant les Meursault.

Accompagnement: À l'apéritif ou avec des crustacés, poissons et certains fromages tels que le Comté ou les fromages de chèvres.



DOMAINE BUISSON BATAULT ET FILS

Histoire

François Buisson a fait ses classes auprès de son père André, viticulteur. Il reprend en 1991 le domaine familial et exploite 4 Meursault 1er Crus ainsi que du Meursault et des Bourgognes (Pinot noir, Chardonnay, Aligoté)

Vignes & Vins

Surface du Domaine

8 hectares

Travail de la vigne

En agriculture raisonnée, voire biologique, depuis 1985. Pas d'engrais, juste le labour des terres.

Les plus du domaine

Des vins sélectionnés dans les grands guides : Hachette, Bourgogne Aujourd'hui, Bettane & Desseauve

En quelques mots

Le vignoble, conduit très traditionnellement, ne comprend que 8 ha mais s'étend sur 14 appellations, dont 4 Premiers crus à Meursault.

Vinification

18 mois sur lies avec seulement 20% de fûts neufs pour laisser le terroir s'exprimer. Un élevage long qui est aussi fait sur les appellations régionales.