

DOMAINES ET SAVEURS COLLECTION

JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Buisson Battault et Fils

POMMARD

Rouge - Village

Présentation

Cépage : Pinot Noir

Surface : 0 ha 34 ares

Lieu-dit : Les Combes (Pommard)

Sol : Argilo-calcaire

Date de plantation : 1967-2006

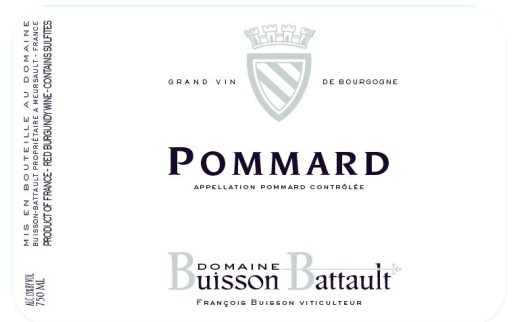
Vendanges : Les raisins sont cueillis à la main et triés systématiquement.

Egrappés, ils cuvent environ 2 semaines.

Élevage : Après un doux pressurage, le vin est élevé sur lies pendant 12 mois en fûts (25% fûts neufs) puis 2 à 6 mois en cuve.

Dégustation : Des arômes de cerise et cassis, en bouche, vin de caractère aux tanins soyeux.

Accompagnement : Viandes rouge, gibiers, fromages.



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.