



Buisson-Charles, Meursault (Bourgogne)

Bourgogne Rouge AC

Millésime	2022
Viticulteur	Buisson-Charles
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Ce Bourgogne rouge provient de deux parcelles différentes plantées en Pinot Noir, avec un âge moyen de plus de 50 ans. Les vignes sont situées dans la région de Meursault, dans les lieux-dits Champans à Puligny-Montrachet, Hautes Coutures et Grandes Coutures à Meursault. La vinification et l'élevage se font en fûts de Tronçais, dont 25 % sont neufs. La mise en bouteille se fait sans collages ni filtration.

Notre note de dégustation

Couleur rubis éclatante. Il dégage un merveilleux parfum de fruits rouges séchés, de roses, de menthe, de feuillage d'automne et d'épices exotiques. Plein, charmant et juteux, équilibré avec de beaux tanins élégants et un bel extrait. Un Bourgogne de qualité supérieure avec un rapport prix-plaisir optimal!

Buisson-Charles

Le domaine Buisson-Charles a une taille modeste de 6,3 hectares et cultive depuis plusieurs générations des parcelles situées dans la finage de Meursault. À cela s'ajoutent les crus de Volnay et Pommard ainsi que les activités de négoce pour les vins rouges de Corton et Chambertin, et pour les vins blancs de Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Chablis Premier Cru, Pouilly-Fuissé Premier Cru et Corton-Charlemagne. Les vieilles vignes, âgées de 30 à 90 ans, sont naturellement peu productives et donnent, après vinification et élevage, des vins très concentrés avec une excellente capacité de garde. Catherine Buisson et son mari Patrick Essa dirigent le domaine depuis 2001 et ont la chance que leur fils Louis, après des études d'ingénieur-œnologue, soit revenu travailler au domaine. Il ne fait aucun doute qu'il suivra les traces de ses parents dans les années à venir. Le millésime 2019 est le premier qu'il a entièrement vinifié.



Convient avec

