



## BUISSONNIER MERCUREY 2024

**Art. nr** 72317

**Pris** 219,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Cave des Vignerons de Buxy

**Ursprung** Bourgogne, Frankrike

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Pinot Noir 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Totalsyra** 5,2 g/l

**Restsocker** 0,2 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Fruktig och kryddig doft med inslag av hallon, jordgubbar, körsbär, kryddor, tobak och fat. Elegant och smakrik med sammetslena tanniner. Harmonisk och kryddig eftersmak.

**Lagring** Vinet kan med fördel drickas ungt, men även lagras 5-8 år.

**Passar till** Serveras vid 16-18°C till charkuterier och maträtter av fågel, fläsk eller lamm, gärna med skogssvamp, exempelvis örtbakad fläskfilé serverad med en krämig svamprisotto eller ett rosastekt ankbröst med rödbetor gärna med ett lätt inslag av lakrits för den lite mer äventyrlige. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portobello med rödvinsky och luftigt potatismos med tryffel, gärna serverat med rostade hasselnötter. Dekantera gärna vinet en halvtimme till en timme före servering.

## Om producenten

### Bourgognefamiljer tillsammans

Cave des Vignerons de Buxy grundades 1931 då drygt 100 vinodlare i Côte Chalonnaise-området bestämde sig för att samarbeta och göra vin tillsammans i ett kooperativ. Idag består kooperativet av 120 familjer som alla bidrar med druvor för att sedan kunna erbjuda en stor variation av viner i olika stilar och prisklasser. Under tidens gång har man investerat i ny teknik och en modern vinanläggning i syfte att hela tiden kunna erbjuda så bra viner som möjligt.

Idag producerar Vignerons de Buxy ca 6 miljoner flaskor och är en av de stora och ledande producenterna för urprung som Mâcon, Montagny och Givry.

Vignerons de Buxy har en liten ekologisk produktion från en vingård på ca 4 hektar. Vingården ligger i Mâcon och har varit ekologiskt certifierad sedan 2006.

