# LES PETITS NOIZONS, DOMAINE BUISSON, 2020

-15%
sur myvitibox.com

## L'AVIS DE PHILIPPE

Ce Pommard est une caresse que seuls les grands Bourgognes rouges peuvent nous apporter. Complexe et charmeur, le nez oscille élégamment, entre la griotte et le poivre. Les tanins sont d'une finesse incroyable. Pommard était l'appellation favorite de Philippe le Hardi : je me range donc dans la liste des Philippe conquis !

APPELLATION : Pommard

ELEVAGE/VINIF : Fut

LABEL : BIODYVIN

100% pinot noir

### TERROIR

Provenant d'une parcelle orientée plein sud, le terroir du domaine Buisson appartient à la partie la plus charmeuse de l'appellation. C'est sur cette parcelle qu'on trouve les Pommards les plus réputés. Pour cause: son sol argilo-calcaire et son orientation parfaite.

### CÉPAGE

Le cépage emblématique de la Bourgogne n'a plus à faire ses preuves, c'est l'un des cépages les plus appréciés (et les plus cultivés) du monde. Ses arômes de fruits rouges sont d'une beauté envoûtante et en vieillissant, il développe une palette aromatique de cuir et même de truffe.

### DOMAINE

Henri Buisson suivait déja les courants « bio » de son époque, dans les années 60 et 70. Aujourd'hui, c'est un vignoble de presque 20 hectares, que Franck et Frédérick, exploitent intégralement en biodynamie. Ils y mettent l'innovation scientifique au cœur de leurs préoccupations tout en respectant le rythme de la nature.

### MILLÉSIME

L'hiver sec et l'été doux de 2020 ont donné des conditions idéales pour une lente maturation des raisins. Il en résulte un millésime chargé d'arômes de fruits purs et gourmands.

A SERVIR ENTRE 15°ET 17°C

A CONSOMMER MAINTENANT & JUSQU'EN 2028

OUVRIR JUSTE AVANT DE SERVIR

### LIMPIDITÉ

- ● Limpide
- ○ Trouble
- ○ Voilée

### COULEUR

- Framboise
- Cerise
- ● Rubis
- Pourpre
- Violet
- Grenat
- Tuilé

### INTENSITÉ COLORANTE

- ○ Claire
- ● Soutenue
- ○ Profonde

### BRILLANCE

- ○ Terne
- ○ Lumineuse
- ● Éclatante

### CAPILLARITÉ

- ● Fluide
- ○ Coulante
- ○ Épaisse

### IMPRESSION

- ○ Douteuse
- ● Plaisante

### INTENSITE AROMATIQUE

- ○ Fermée
- ○ Discrète
- ○ Ouverte
- ● Puissante

### FAMILLE AROMATIQUE

Cerise, épices, grillé

### ARÔMES

- Griotte
- Cassis
- Poivre noir

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ATTAQUE | ○ Faible | ● Nette | ○ Intense | | |
| SUCRE | ● Sec | ○ Tendre | ○ Suave | ○ Moelleux | ○ Pâteux |
| ACIDITÉ | ○ Molle | ○ Tendre | ○ Fraîche | ● Vive | ○ Nerveuse |
| ALCOOL | ○ Maigre | ○ Léger | ● Riche | ○ Corsé | ○ Alcooleux |
| TANINS (quantité) | ○ Légers | ● Présents | ○ Abondants | | |
| TANINS (qualité) | ● Fins | ○ Fondus | ○ Fermes | ○ Rugeux | ○ Persistants |
| TEXTURE | ○ Coulante | ○ Fluide | ● Douce | ○ Soyeuse | ○ Onctueuse |
| LONGEUR AROMATIQUE | ○ Absente | ○ Courte | ○ Développée | ● Longue | ○ Persistante |
| DOMINANTE FINALE | ○ Sucre | ● Acidité | ○ Tanins | ○ Gras/Alcool | |

## UN VIN... UN PLAT

*Débuter sur de bonnes bases...*

**OEUF PARFAIT EN MEURETTE**

Un accord régional qui révèlera toute la richesse de la bourgogne et de ce vin.

*Amateurs de fromage ?*

**EPOISSES**

La douceur de l'époisses ira de pair avec la texture du vin.

*Plutôt viande ou poisson ?*

**LIEVRE A LA ROYALE**

Un plat de caractère, agrémenté d'une sauce au vin rouge. Un accord évident qui ravira les bourguignons.

*Pour les plus gourmands...*

**PAIN D'EPICES AUX MYRTILLES**

Parfums de fruits noirs et dessert à la myrtille, que demander de plus ?