

« Buisson » est un vin récent du Domaine du Ry d'Argent. Il tire son nom du terroir où le cépage pinot gris est implanté, le lieu-dit «Buisson aux alouettes», à Orbais en Brabant wallon. Elle est le fruit d'une rencontre entre deux hommes unis par une même passion. Celle du bon vin !

Notes de dégustation:

Ce Pinot gris à la belle robe jaune présente des arômes complexes de fruits exotiques, de fleurs, de miel et des notes fumées. Ce vin est charpenté, rond et long en bouche.

Buisson est élevé en cuve inox ou en barrique. L'élevage en barrique donne plus de gras et de puissance au Pinot gris. Il vous reste à choisir entre les deux cuvées Buisson.

Procédé de vinification:

Vignes à rendement moyen

Pressé directement après vendange

Lancement de la première fermentation alcoolique à température basse durant 8 à 10 semaines

Après fermentation, soutirage et élevage en cuve inox ou en barrique.

Clarification et soutirage du vin

Filtration et mise en bouteille

