

Noen få meter fra den berømte JF Ganevat har Peggy & Jean-Pascal Buronfosse dyrket 5 hektar vinranker med kjærlighet og omtanke siden 2000. Vinmarkene får ingen kjemisk behandling, jorden bearbeides manuelt med hakke, og ingenting tilsettes i kjelleren. (bare en minimumsdose sulfitt). Med sine mineralske naturviner, ærlige og fulle av energi, er Buronfosse-eiendommen en del av Jura-hypen. Buronfosses popularitet har for lengst overgått produksjonsvolumet og kun små allokasjoner er tilgjengelig.

Brennevin (70 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Marc du Jura - Nydelig og kompleks!	kr. 629,60	16363701		
Hvitvin (75 cl) Buronfosse Chardonnay Les Ammonites - Umiddelbart etter åpningen lukter det av mirabelle plommelikør og fersken. Bak det kommer et hint av fermentert eple skall, som ganske ofte finnes i disse vinene i en eller annen form. På tungen kommer mye gul frukt og på nesten litt søtt, som deretter etterfølges av et spark av sitrus på baksiden. Mineralsk og strukturert.	kr. 345,50	16363601		
Buronfosse Chardonnay Circumstantia MMXXI - Smaker fantastisk. Slank, men likevel kremaktig med crispy syrlighet og pikante blomsterinnslag. En fryd å drikke!	kr. 318,40	16363801		
Musserende (75 cl) Buronfosse Crémant de Jura Indigène 2020 - Syrlig eple, grønn te og hvite blomster. Stram med en lineær kryddersyre med smakfulle noter av havsalt, eple og sitronkrem.	kr. 384,60	16363901	6471106	