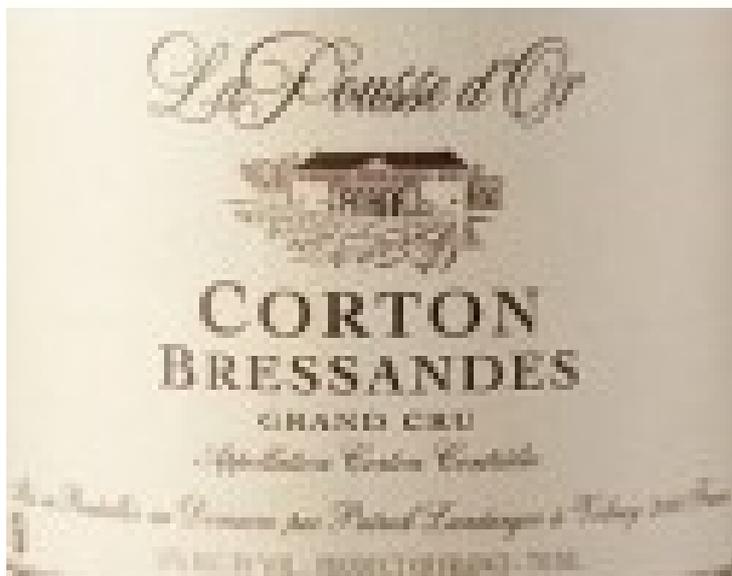


# Domaine de la Pousse d'Or Corton Grand Cru Bressandes rouge 2014



Prix du produit :

**261,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Landanger (POUSSE D'OR)  
Millésime: 2014  
Appellation: Corton Grand Cru  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Bressandes  
RVF: 17,5/20  
Bettane + Desseauve: 17/20  
Wine Advocate (Parker): 90-92/100  
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE LA POUSSE D'OR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine de la Pousse d'Or Corton Grand Cru "Bressande" 2014**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 :** *"Il exprime un fruité immense et déroule une finale impressionnante". 17,5/20.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017 :** 17/20

**Apogée :** de 2017 à 2030

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neal Martin, déc. 2015): *"The 2014 Corton Bressandes Grand Cru, from the domaine's 0.48 hectares of vines planted between 1956 and 1994, has a correct,*

---

*foursquare, tertiary bouquet with touches of autumn leaves over the black fruit. The palate is nicely structured and welcoming on the entry, thanks to its supple tannin and well judged acidity. There is a touch of piquancy here as it fans out towards the finish with hints of black pepper and allspice; it is not a long Corton-Bressandes, but clean and detailed. I am intrigued how this will show in bottle. 90-92/100". **Drink 2019-2035.***

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Superficie :** 0,48 hectare

**Orientation :** Est

**Sol :** Terrains argilo-calcaires.

**Cépage :** 100% Pinot Noir.

**Années de plantation :** 38% en 1956, 31% en 1986, et 31% en 1994.

**Vignoble :** Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

**Vinification :** Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

**Élevage :** Sur lie en fûts de chêne (30% neufs) pendant 18 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

**Dégustation :** Robe grenat d'une bonne intensité, nez complexe de fruits noirs, complété par un boisé élégant ; bouche d'une grande finesse offrant des arômes de fruits mûrs, des tanins gras ; vin d'une grande élégance.

**Description brève du produit :**

Ce Corton Bressandes, né de 48 ares de pinot noir, est un Grand Cru de Bourgogne dans un grand millésime : à oublier en cave.