

Domaine de la Pousse d'Or Corton Grand Cru Clos du Roi rouge 2014



Prix du produit :

276,00 €

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: Clos du Roi

Bettane + Desseauve: 17.5/20

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 Clos du Roi rouge 2014**
:

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17,5/20

Apogée : de 2017 à 2032

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, déc. 2015): *"The 2014 Corton Clos du Roi Grand Cru comes from 1.45 hectares of vine planted in 1979 and 1987, and it matured in 30% new oak. This offers more red berry fruit on the nose compared to the Corton-Bressandes, perhaps more generous and rounded, softer even. The palate is again very supple on the entry with quite rich black cherry and raspberry confit notes, with hints of raisin and fig in the background; it is a grand cru that just wants to give. I would have preferred a little more restraint on the finish, but it is certainly a Corton that will satiate the senses. 90-92/100"*

Apogée : 2018 - 2032

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Grand Cru

Superficie : 1,45 hectare

Orientation : Est

Sol : Terrain argilo-calcaires.

Cépage : 100% Pinot Noir.

Années de plantation : 50% en 1979, et 50% en 1987.

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 épicé avec des notes de poivre, de clou de girofle, bouche dense et puissante de fruits mûrs ; vin d'une grande élégance.

Description brève du produit :

Immense Corton Grand Cru de garde, ce Clos du Roi est à oublier en cave !