

Domaine de la Pousse d'Or Corton Grand Cru Clos du Roi rouge 2015



Prix du produit :

285,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Landanger (POUSSE D'OR)

Millésime: 2015

Appellation: Corton Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Clos du Roi

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

Commentaires sur ce

Domaine de la Pousse d'Or Corton Grand Cru Clos du Roi rouge 2015 :

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, déc. 2016): 89-91/100. *The 2015 Corton Clos du Roi Grand Cru has more finesse than the premier crus from Volnay and Pommard that preceded it during my tasting at the domaine, quite floral with pure dark black cherry and hints of anise developing with aeration. The palate has a gentle grip in the mouth. The tannins feel firm lending this masculinity, although there appears to be sufficient fruit to back it up. There is pleasant saline aftertaste in situ although I would like to see more finesse developing during the remainder of its barrel maturation.*

Drink date 2019-2034

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 !