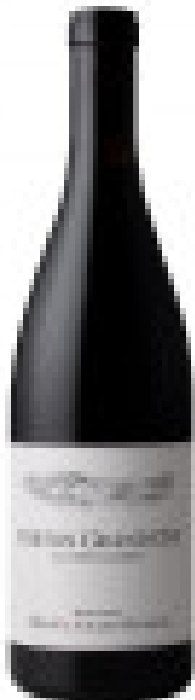


Domaine Henri et Gilles Buisson Corton Grand Cru "Les Renardes" rouge 2016



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON

Millésime: 2016

Appellation: Corton Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Renardes

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un des climats les plus réputés du Grand Cru Corton, vinifié en bio par les frères Buisson, à la pointe de la vinification en Bourgogne depuis quelques années. Incontournable !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BUISSON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Henri et Gilles Buisson Corton Grand Cru "Les Renardes" rouge 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Très floral et délicat, la bouche est très tendre en attaque, comme de la dentelle. La finale est très droite et intense, dominée par le poivre blanc. Un corton féminin et délicat.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MATIERE PREMIERE

100% pur jus de raisins fermentés

100% pinot noir

Climat Les Renardes

Age moyen des vignes 60 ans

Sols Argilo-calcaire (Oxfordien supérieur)

Exposition Est

TECHNIQUES CULTURALES

Vigne basse à 10.000 pieds/ha.

Pas d'irrigation, pas de pesticides, pas d'herbicides

Travail du sol: buttage, labours, griffage.

Régulation du rendement par ébourgeonnage.

VENDANGES

Vendanges à la main. Tri à la vigne et en cuverie.

Eraflage à 90%, foulage léger.

VINIFICATION

Macération et fermentation alcoolique longue.

Maîtrise des températures. Choix des décuvages à la dégustation.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes naturelles

Suivi rigoureux par un laboratoire d'oenologie.

ELEVAGE

Élevage de 12 mois en fûts de chêne français.

10% de fûts neufs, 90% de fûts qui ont élevés de 1 à 6 vins.

Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles

Élevage sur lies et ouillage hebdomadaire.

MISE EN BOUTEILLE

Filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité.

Bouchons sélectionnés en liège naturel.