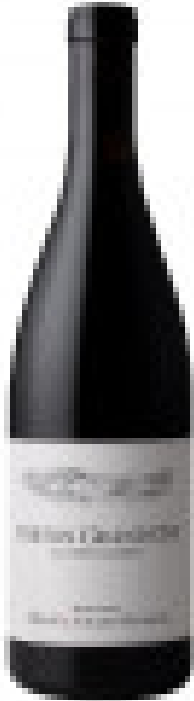


Domaine Henri et Gilles Buisson Corton Grand Cru "Les Renardes" rouge 2017



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON

Millésime: 2017

Appellation: Corton Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Renardes

Wine Advocate (Parker): 92/100

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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Henri et Gilles Buisson Corton Grand Cru "Les Renardes" rouge 2017

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juin 2020) : 92/100. *The 2017 Corton Grand Cru Les Renardes is also very expressive, bursting from the glass with notes of smoky berry fruit, spices and candied peel. On the palate, it's medium to full-bodied, velvety and layered, with a*

gourmand, charming profile that's already hard to resist this year. Drink date 2020-2035

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.