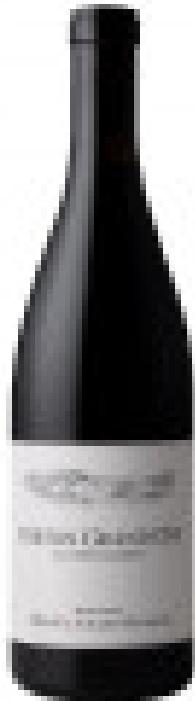


# Domaine Henri et Gilles Buisson Corton Grand Cru "Les Renardes" rouge 2017



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.