

Domaine de la Pousse d'Or Corton Grand Cru Bressandes rouge 2011

Prix du produit :

480,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2011

Appellation: Corton Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Bressandes

Guide Hachette: * (très réussi)

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 Bressandes rouge 2011** :

Guide Hachette 2014: Ce grand domaine volnaysien, qui pousse la vigne jusqu'au clos-de-la-roche à Morey, abrite parmi les 17 ha de son patrimoine deux parcelles en Corton, toutes deux distinguées dans cette édition. Ce Corton Bressandes, né de 48 ares de pinot noir, obtient une étoile pour sa présentation avenante dans les tons rubis, pour sa finesse aromatique (cerise, cassis, mûres, touches empyreumatiques et épicées) et pour son palais non moins élégant, aux tanins à la fois fermes et fins. Trois à cinq ans de garde sont un minimum.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Superficie : 0,48 hectare

Orientation : Est

Sol : Terrains argilo-calcaires.

Cépage : 100% Pinot Noir.

Années de plantation : 38% en 1956, 31% en 1986, et 31% en 1994.

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 complexe de fruits noirs, complété par un boisé élégant ; bouche d'une grande finesse offrant des arômes de fruits mûrs, des tanins gras ; vin d'une grande élégance.

Description brève du produit :

Ce Grand Cru Bressandes est très représentatif du terroir argilo-calcaire d'Aloxe-Corton, produisant des vins rouges d'une très grande finesse. A déguster à partir de 2016.