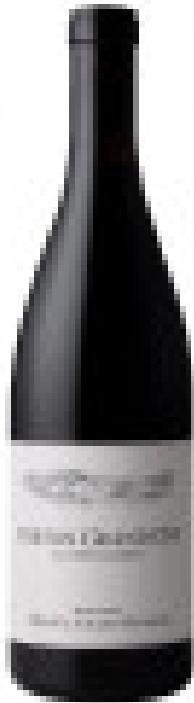


Domaine Henri et Gilles Buisson Corton Grand Cru "Les Renardes" rouge 2019



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Henri et Gilles BUISSON
Millésime: 2019
Appellation: Corton Grand Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Renardes
RVF: 93/100
Wine Advocate (Parker): 93/100
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, surtout dans l'immense et rare millésime 2019 !

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 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 93/100. Son nez est fin et floral à

l'ouverture, tandis que son attaque délicate contraste avec un cœur de bouche serré et des tanins longilignes et fermes avec un rien d'amertume en finale. Il faut le laisser se détendre au moins dix ans.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2021) : 93/100. *More charming and perfumed, the 2019 Corton Grand Cru Les Renardes bursts with notes of peonies, red berries, rose petals and plums. Medium to full-bodied, ample and sumptuous, with melting tannins and lively acids, it's a beautiful wine. Drink date 2025-2045*

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.