

DOMAINE

Henri & Gilles BUISSONPROPRIÉTAIRES-RÉCOLTANTS
21190 SAINT-ROMAIN
FRANCETel.: +33.3.80.21.27.91
Fax: +33.3.80.21.64.87contact@domaine-buisson.com
www.domaine-buisson.com

Corton Grand Cru "Le Rognet et Corton"

AOC	CORTON GRAND CRU
MATIERE PREMIERE	100% Pur jus de raisins fermentés 100% PINOT NOIR Age moyen des vignes ~50ans Sols Argilo-Calcaire
TECHNIQUES CULTURALES	Vigne basse haute densité 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 fût de chênes français. 10% de fûts neuf, reste de 1 à 6 vins. Fermentation malo-lactique avec bactéries indigènes naturelles Élevages sur lies et ouillage hebdomadaire.
MISE EN BOUTEILLE	Filtration douce, puis mise en bouteille au domaine par gravité. Bouchons sélectionnés en liège naturel.
CARACTERES DU VIN	Le Corton rouge est de couleur sombre : arômes de fruits rouges frais (cassis, cerise) lorsqu'il est jeune, de truffe et de cuir quand les années l'ont mûri. Structure solide par des tanins importants et une acidité bien relevée. Harmonie dans la souplesse et longue persistance récompensent les sages qui auront su le laisser évoluer.
CONSERVATION ET CONSEILS DE SERVICE	A garder minimum 5 ans, il sera à boire entre 8 et 15 ans suivant l'année et le plat qu'il devra accompagner. Un service à température de 16° à 17° est idéal. Avant 8 ans l'utilisation d'une carafe est recommandée pour un apport en oxygène et un bon développement des arômes. Après 5 ans de garde, il est normal qu'un dépôt apparaisse au fond de la bouteille
GASTRONOMIE	Sa puissance et sa souplesse en font un partenaire tout indiqué sur une grande table. En belle harmonie avec un canard à l'orange, de belles viandes en sauces, un civet de lièvre, des noisettes de chevreuil ou fromages affinés.
DISPONIBILITE	Entre 31€ et 46€ à la vente. www.directvin.com