

DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON



CORTON GRAND CRU LE ROGNET-ET-CORTON

CÉPAGE	100% pinot noir
AGE DES VIGNES	70 ans
ALTITUDE	270 mètres
TERROIR	Argilo-Calcaire de l'Argovien, Calcaire gris
EXPOSITION	Est
VENDANGE	Manuelle
DEGRÉ D'ALCOOL	13.5°
TEMPÉRATURE DE SERVICE	14°C

Cette parcelle, blottie à 270mètres sur la colline de Corton, fait face au soleil levant. Les vignes âgées de 70 ans, prennent racine dans un sol calcaire pauvre, à la terre légère et très drainante. Ce climat et son terroir exigeant pousse la plante dans ses retranchements et l'incite à donner le meilleur d'elle-même : un vin qui offre une vraie présence, une belle intensité tout en conservant sa finesse et son élégance. Jeune, le Rognet-et-Corton exhale des notes de fruits épicés, de cassis et de kirsch. En vieillissant, il développe des arômes de sous-bois, de truffes et de cuir. Il est ce qu'on attend de l'excellence d'un Grand Cru rouge de Bourgogne : l'incarnation du Pinot noir séducteur. Ce grand charmeur aime se faire désirer et se déguste idéalement entre 4 et 15 ans.