

DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON



CORTON GRAND CRU LES RENARDES

CÉPAGE	100% pinot noir
AGE DES VIGNES	60 ans
ALTITUDE	300 mètres
TERROIR	Argilo-Calcaire Oxfordien supérieur
EXPOSITION	Est
VENDANGE	Manuelle
DEGRÉ D'ALCOOL	13.5°
TEMPÉRATURE DE SERVICE	14°C

Superbement orienté à l'Est, juché à 300 mètres en milieu de coteau sur la colline de Corton, ce vignoble de 30 ans d'âge profite d'un sol très argileux. Cette terre ferrugineuse, rouge et lourde donne naissance à des vins opulents et puissants, dans lesquels s'exprime volontiers le caractère du pinot noir dans ce qu'il a de plus terrien et d'un peu revêche parfois. Ce climat réputé allie la richesse du sol et la fraîcheur de l'air. Grâce à ce subtil équilibre, ce corton Renardes, derrière sa belle complexité, offre une bouche impressionnante, sensuelle et structurée puis une belle amplitude.