

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 300 mètres sur la colline de Corton, fait face au soleil levant. Les vignes âgées de 30 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.