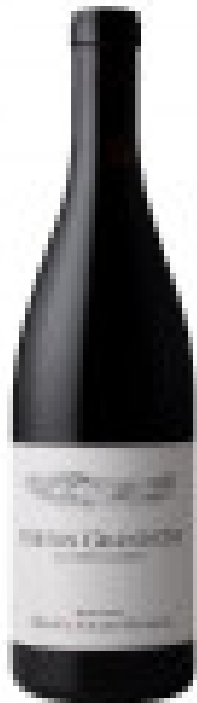


# Domaine Henri et Gilles Buisson Corton Grand Cru "Les Renardes" rouge 2019



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 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 coeur 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.

**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 !