



CORTON GRAND CRU 'CLOS DES CORTONS'

PRODUIT

Le Corton « Clos des Cortons » Monopole du Domaine Faiveley est un joyau rare et emblématique de la Côte de Beaune. Ce vignoble unique, entièrement détenu par la Maison depuis 1933, s'étend sur des sols argilo-calcaires compacts qui confèrent au pinot noir une puissance remarquable et une grande complexité aromatique.

La vinification rigoureuse, associée à un élevage en fûts de chêne bien maîtrisé, permet d'exprimer pleinement la richesse du fruit tout en respectant la fraîcheur et l'élégance du terroir. Le vin se distingue par sa robe profonde, son nez intense aux arômes de fruits noirs, d'épices et de sous-bois, et une bouche ample où s'entrelacent force et finesse.

La structure tannique est solide mais veloutée, soutenue par une belle fraîcheur qui promet un beau potentiel de garde. Ce grand cru monopole s'accorde parfaitement avec des plats riches comme le gibier, les viandes rouges en sauce ou les fromages affinés, incarnant l'excellence et l'authenticité du Domaine Faiveley.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Pinot Noir

