



LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Monopole de la famille Faiveley depuis 1874, le "Clos des Cortons Faiveley" est le fleuron du domaine et l'un des deux seuls Grands Crus de Bourgogne portant le nom de son propriétaire (avec la Romanée-Conti).

Exposition : Est
Sols : Oolithes ferrugineuses et marnes
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 2 ha 76 a 52 ca - [6,83 Acres]
Année de plantation : 1932, 1956, 1965, 1971, 1976, 1977, 1981, 1987, 2002



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un vin) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

La robe est rubis avec des reflets violine, limpide et brillante. Le nez est puissant, concentré, sur des notes fruitées (cerise noire) et épicées. La bouche ample et ronde renferme une grande énergie et une concentration intense. Elle est équilibrée et offre une grande persistante aromatique. La finale est élégante. C'est un excellent vin de garde.

Accords : Foie gras mi-cuit à l'armagnac, gibier, cailles, perdreau, fromages fruités de type Cîteaux ou Reblochon

Température : 16°C

Potentiel de garde : 10 à 25 ans