

CORTON GRAND CRU 2015

« LES GREVES »

Domaine Des Croix



Situation : Le Domaine des Croix serait-il le secret le mieux caché de la Côte d'Or ? Fondé en 2005 suite au rachat de l'ancien Domaine Duchet par un groupe d'investisseurs, le domaine est établi au cœur de la ville de Beaune et est dirigé par le dynamique copropriétaire trentenaire David Croix, également régisseur de la

maison Camille Giroud. Croix y réalise des vins qui défient littéralement la conception des vins de l'appellation Beaune, dont la production est en majeure partie sous le contrôle des grands négociants.

Encépagement : Pinot noir 100 %.

Terroir : Marnes calcaires reposant sur des fossiles de coquillages

Température de Service : 16°C. Passage 3H en carafe recommandé.

Potentiel de Garde : 10 ans.

Observations : Le nez se dévoile sur la jeunesse du fruit, avec des notes de cerises et de fleurs, très pures et très subtiles. En bouche, l'attaque est crémeuse, avec un fruité gourmand et des tanins souples. En milieu de bouche, une mâche un peu plus intense s'installe, avec des tanins qui sont sous l'emprise maîtrisée de l'élevage, soutenu par quelques notes d'épices douces. Affichant déjà une fraîcheur de fruit et une matière de très belle qualité. Un vin équilibré, dont la finition est énergique et tendue. Ce Grand Cru est synonyme de vin de rêve dans l'esprit de tous les amateurs de Bourgogne ! Un moment d'exception à savourer dans un climat intimiste !

Quelques accords gourmands : Bécasse aux Cèpes, Lièvre à la Royale, Pigeonneau aux chanterelles grises.