

Corton Clos des Cortons Faiveley 2018

Produtor: Faiveley

Região: Bourgogne

País: França

Tipo: Tinto

Safra: 2018

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Encorpado

Um dos grandes tintos do Domaine Faiveley, entre os mais reverenciados vinhos de Corton, o poderoso Corton Clos des Cortons é "maravilhosamente intenso" para a Burghound, que se encantou com o final "lindamente longo e profundo". Um dos grandes Grands Crus da Borgonha.

Faiveley

UVAS:

Pinot Noir (100%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos localizados na Côte de Beaune, um dos vinhedos de maior prestígio da Borgonha. Este Monopole da família Faiveley é um dos dois únicos Grand Crus da Borgonha com o nome de seu proprietário (junto com Romanée-Conti).

VINIFICAÇÃO:

Fermentação em tanques com controle de temperatura. Fermentação malolática completa.

MATURAÇÃO:

Maturado por 18 meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% novas e 50% de segundo uso.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Carnes de caça, cordeiro e prato alta gastronomia.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 a 20°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Wine Enthusiast 97 PTS / 2018

James Suckling 96 PTS / 2018

Burghound 93-95 PTS / 2018

Robert Parker 93+ PTS / 2018

Antonio Galloni 93+ PTS / 2018

