



Corton Les Grèves

Grand Cru
Domaine des Croix

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Côte de Beaune AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Barrique

Speisenempfehlung: Dieser Burgunder passt perfekt zu Wildgerichten, geschmortem Rindfleisch, Geflügel wie Ente, Kalbskotelett, Pilzrisotto oder reifem Käse wie Epoisses.

Eine Domaine im Herzen des Burgunds

David Croix hat sich mit der Domaine des Croix einen Kindheitstraum verwirklicht. Schon mit jungen 16 Jahren spürte er seine Leidenschaft für den Wein. Er absolvierte diverse Studiengänge im Burgund, bis er 2001 den Master in Oenologie in Dijon abschloss. Sein Wissen verfeinerte er bei Benjamin Leroux von der Domaine du Comte Armand in Pommard. Fast 15 Jahre lang war er (bis 2016) als Verwalter des Hauses Camille Giroud tätig. Parallel dazu gründete David 2005 die Domaine des Croix, die sich im Herzen des Burgunds befindet. Heute bewirtschaftet er 7,75 Hektaren Rebland, welches auf verschiedene Parzellen in Beaune, Aloxé-Corton und Savigny Les Beaune verteilt ist und von wunderbaren, gegen Süden ausgerichteten Lagen profitiert. Besonders bemerkenswert sind die Grands Crus auf dem Hügel von Corton. Die Erträge werden klein gehalten und die Lese erfolgt komplett von Hand. Seit 2008 wird der Betrieb biologisch bewirtschaftet.

