



DOMAINE LABRUYÈRE

COEUR DE TERROIRS 2011



Le printemps s'installe dès la fin du mois de mars avec des températures estivales, un temps chaud et sec provoquant une floraison explosive et brève. Les conditions climatiques changent radicalement à partir du 14 juillet et deviennent automnales. Les vendanges, débutées le 31 août, se déroulent dans des conditions idéales de maturité. 2011 est un beau millésime équilibré entre la fraîcheur de 2010 et la chaleur de 2009.

TERROIR

Cette cuvée est un assemblage des plus beaux terroirs du Domaine. Ces derniers sont constitués d'un sol granitique, riche en quartz.

VIGNES

Encépagement: 100% Gamay
Densité de plantation: 10 000 pieds/hectare
Age des vignes: 50 ans en moyenne
Vendanges: Les raisins sont vendangés à la main en cagettes de 15 kg, puis passent sur une double table de tri et sont finalement égrappés à 100%.

VINIFICATION & ELEVAGE

La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox et/ou béton de 50 hl, dans une logique de sélection parcellaire permettant de mettre en valeur les spécificités des différents terroirs. Toute l'installation est thermo-régulée. L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 5% de fûts neufs, pendant 15 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 17 mars 2014)
Robe : belle robe rubis intense.
Nez : fruité relevé de notes florales (rose, violette), toastées, fumées et ses accents de réglisse.
Bouche : savoureuse, digeste, et d'une très belle fraîcheur. Un vin très agréable dès maintenant et qui évoluera sans peine pendant les dix prochaines années.
Potentiel de garde : 7 - 10 ans.

