



DOMAINE LABRUYÈRE

## COEUR DE TERROIRS 2012



La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : grande amplitude des températures au printemps, floraison difficile (couleur et millerandage), pluies excédentaires, nombreux orages violents, chaleur et grêle. Les conditions climatiques de l'année 2012 nous rappellent que la nature est plus forte que tout et tant mieux.

Malgré ces aléas, les fortes chaleurs de la deuxième quinzaine d'août entraînent une véraison rapide.

Les températures estivales permettent de maintenir le bon état sanitaire du vignoble. Les vendanges au Domaine Labruyère se déroulent idéalement sous le soleil à partir du 18 septembre.

2012 est un millésime de très faibles rendements mais de belle qualité ayant produit des vins ronds avec une belle densité.

### 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 caquettes 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 avec un léger disque violet.

Nez : fruité de cerise fraîche et de grenade, relevé de notes florales : pivoine, iris.

Bouche : fruitée, croquante, gourmande et légèrement épicée.

Prêt à boire

