COEUR DE TERROIRS 2013

Après un hiver très froid et neigeux, le printemps n'est pas radieux avec beaucoup d'humidité et de fraicheur impliquant une forte poussée du mildiou et une floraison tardive. A la fin du mois de mai, nous constatons déjà près de 15 jours de retard dans le développement végétatif de la vigne. Heureusement la région connaît un été très ensoleillé ce qui permet aux raisins de parfaire leur maturité. Elle est finalisée grâce aux petites pluies de septembre qui apportent aux raisins un peu plus de volume. Ainsi la récolte 2013 au Moulin-à-Vent est plus importante que celle du millésime 2012, historiquement faible.
Les vendanges débutent le 1er octobre au Domaine Labruyère dans d'excellentes conditions mais dans un climat froid et sec. Les raisins étaient dans un état sanitaire irréprochable.

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 3% de fûts neufs, pendant 13 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 24 mars 2015)
Robe : Très belle robe rouge profond avec des reflets violets.
Nez : Séduisant sur les fruits noirs, réglisse, arômes fumés, toastés et épicés.
Bouche : Suave sur les fruits rouges avec une touche de chocolat noir. Tanins très fins et rafraichissants, avec une finale de bouche épicée et digeste.
Prêt à boire