



DOMAINE LABRUYÈRE

## COEUR DE TERROIRS 2016



Le premier trimestre est frais et humide, avant un radoucissement début avril. La fin du mois d'avril et le mois de mai sont froids et très humides avec des températures proches de 0°C, ce qui freine la croissance de la vigne. La remontée des températures à partir du 7 juin permet à la floraison de démarrer autour du 16 (3 semaines plus tard qu'en 2015). Mais ce mois est surtout marqué par un violent orage de grêle, le 24, qui touche fortement le nord du Beaujolais. Heureusement les plus belles parcelles de l'appellation Moulin à Vent, à mi coteaux, sont épargées. Les forts écarts de températures d'une semaine à l'autre entraînent un début de véraison le 10 août, situant ce millésime parmi les plus tardifs de ces dernières années. Septembre est exceptionnellement chaud et sec, permettant d'atteindre de belles maturités. Les vendanges débutent le 20 septembre au Domaine Labruyère.

### TERROIR

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 de ce grand vin se fait à 70% en fûts de chêne et à 30% en demi-muids, dont 3% de fûts neufs, pendant 12 mois et ensuite en cuves inox et béton pendant 6 mois. Légère filtration, aucun collage.

### 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 de ce grand vin se fait à 70% en fûts de chêne et à 30% en demi-muids, dont 3% de fûts neufs, pendant 12 mois et ensuite en cuves inox et béton pendant 6 mois. Légère filtration, aucun collage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 23 avril 2018)

Robe : Très jolie robe rouge rubis, disque violet.

Nez : Séduisant avec des notes réglissées évoluant à l'aération sur des notes fruitées fraîches (fraise, framboise, myrtille).

Bouche : Très belle structure en bouche, fruité charnu, tanins enrobés, frais et digestes.

Potentiel de garde : 8 - 10 ans.

