



DOMAINE LABRUYÈRE

COEUR DE TERROIRS 2020



Quelle précocité!

Après un début d'année doux et sec, le débourrement de la vigne arrive avec une semaine d'avance par rapport à 2019. Avril est chaud et sec, il ne tombe que 8 mm entre le 11 mars et le 27 avril.

La floraison se déclenche alors de façon groupée autour du 20 mai sous un beau soleil, mais deux jours plus frais et humides viennent la perturber, occasionnant par la suite de la coulure et surtout du millerandage.

Si début juin est très frais, la fin du mois est plus douce et plus sèche (

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 béton de 65 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 en fûts de chêne et en demi-muids pendant 12 mois, puis en cuves béton pendant 6 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 4 mai 2021)

Robe : Très belle robe rubis sombre.

Nez : Notes florales, fraîches légèrement mentholée.

Bouche : Notes régressées, épicées, sur un fruité acidulé. Tanins frais, mûrs et vifs.

Potentiel de garde : Plus de 5 ans.

