



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CARQUELIN 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 parcelle s'étend sur 1,75 hectare. Ce terroir au sol aérien, sablo-argileux et acide est pauvre en matières organiques et présente la couleur rose typique du cru. On y retrouve un granit très altéré sur des profondeurs moyennes.

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 50 hl, dans une logique de sélection parcellaire permettant de mettre en valeur les spécificités de ce terroir unique. L'installation est thermo-régulée. L'élevage de ce grand vin se fait en fûts de chêne, dont 10% de fûts neufs, pendant 18 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en mai 2013)

Robe : rouge sombre.

Nez : marqué par la finesse et l'élégance, sur des notes florales et de réglisse.

Bouche : savoureuse, enrobée par des tanins d'une belle maturité. Elle présente des arômes de fruits noirs et d'épices douces, et se distingue par sa fraîcheur. La finale est élégante et persistante.

Potentiel de garde : plus de 10 ans.

