



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2010



En 2010, l'hiver a été long et froid, suivi d'un printemps et d'un été assez pluvieux. La phase de végétation, de fin juin à mi-juillet, a cependant été synonyme de soleil et de chaleur. Les trois premières semaines de septembre ont ensuite été ensoleillées et douces.

Les vendanges ont débuté le 16 septembre au Domaine Labruyère, dans d'excellentes conditions climatiques, avec un très bon état sanitaire, et une bonne maturité sur l'ensemble des raisins.

TERROIR

Unique Monopole de l'appellation, cette parcelle de 92 ares est idéalement située juste en-dessous du Moulin, emblème du cru.

Sur un sol de granit très dur et « aride », ce terroir unique donne un gamay incomparable offrant des vins de longue garde.

VIGNES

Encépagement: 100% Gamay

Densité de plantation: 10 000 pieds/hectare

Age des vignes: 70 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 & ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique se déroule dans une seule cuve béton, 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. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en septembre 2012)

Robe : Jolie robe grenat.

Nez : Délicat et fin, une touche de minéralité.

Bouche : Une belle tension, de la précision, le terroir s'exprime. La longueur est très élégante.

Potential de garde : 2021 - 2026.

