



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 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

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 & ELEVAGE

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, dont 10% de fûts neufs, pendant 18 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en avril 2013)
Robe : Très belle robe rubis sombre cuivré.
Nez : Précis et réglissé
Bouche : Notes de cassis, fraîcheur étonnante, chocolat, très beaux tannins raffinés.
Prêt à boire

