Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine A. & B. Labry

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
16° à 18°C

Durée de conservation :
5 à 7 ans

Côte de Beaune Villages (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Les vignes se trouvent sur les coteaux dominants Melin, pour la majorité, sur des lieux-dits tels que "Le Plain de Lugny", "Sous le Marsain", "Le Porolley"...
Sols calcaires du Kimmeridgien avec présence de dolomies (en bas de coteaux) ou de marnes blanches (en haut de coteaux).

Vinification

Vendange manuelle. Les raisins sont complètement égrappés et placés en cuve pour la fermentation, qui se fait sous contrôle des températures et pendant laquelle nous procédons à un pigeage, une ou deux fois par jour. La fermentation dure 8 à 10 jours.
L'élevage se fait en fût de chêne, dont 20% sont récents et ce pendant 12 mois.

Notes de dégustation :

Couleur d'une belle intensité, avec des rouges rubis qui tuilent doucement avec l'âge.
Le Pinot Noir s'exprime ici avec toutes ses subtilités: parfum de fruits rouges, pour les vins jeunes, et arômes de sous bois qui deviennent plus animaux avec l'âge, accompagnés souvent de notes poivrées.

Vin à structure tannique, qui nécessite plusieurs mois de vieillissement; se livre ensuite assez rapidement.

Mets d'accompagnements

Gibiers et les fromages fermentés.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com