



Pierre Labet, Vougeot (Bourgogne)

Beaune Clos du Dessus des Marconnets Blanc AC

Millésime	2023
Viticulteur	Pierre Labet
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Les raisins des vignes âgées de 40 à 50 ans sont récoltés à la main. Le vignoble est situé au nord de Beaune, à la frontière de Savigny-lès-Beaune, avec une exposition est. Un pressurage pneumatique doux est effectué sur une période de 4 à 5 heures à faible intensité, afin d'extraire délicatement les arômes et les composants des raisins. Les fermentations alcoolique et malolactique ont lieu dans des fûts de chêne de 350 et 450 litres, permettant au vin de développer ses nuances complexes de saveurs. Après un élevage de 18 mois, le vin est, si nécessaire, collé et filtré pour garantir un résultat optimal.

Notre note de dégustation

Jaune citron brillant. Le nez séduit avec des arômes de poire, de praliné, de fleurs, de zestes de lime et de mandarine. En bouche, il est riche et juteux, avec une acidité vive et une finale minérale.

Pierre Labet

La famille Labet est depuis toujours étroitement liée à la Bourgogne et possède le renommé Domaine Pierre Labet à Beaune. Le propriétaire actuel, François Labet, non seulement gère la production de vin sous le nom de Domaine Pierre Labet, mais dirige également depuis 1986 le domaine historique Château de La Tour dans le Clos de Vougeot. Les archives historiques montrent que la famille Labet est installée en Bourgogne depuis plus de 500 ans et est profondément enracinée dans la région. Le grand-père de François Labet était notamment maire de Beaune. Les vignobles du Domaine Pierre Labet sont cultivés avec le même soin que ceux du Château de La Tour. François Labet accorde une grande importance à l'entretien des vignes et utilise uniquement du cuivre, du soufre et des préparations biodynamiques. Les vins du Domaine Pierre Labet reflètent l'unicité de chaque parcelle de vigne et offrent un équilibre parfait entre minéralité et fruit.



Convient avec

