weibelweine



Pierre Labet, Vougeot (Bourgogne)

Beaune Clos du Dessus des Marconnets Rouge AC

Millésime	2022
Viticulteur	Pierre Labet
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Les raisins issus de vignes âgées de 40 à 50 ans sont récoltés à la main puis soigneusement triés sur une table vibrante. Le vignoble est situé au nord de Beaune, avec une exposition au sud. La macération commence avec des grappes entières et se déroule dans des cuves ouvertes. La fermentation se fait naturellement avec des levures indigènes, sans aucun ajout de soufre. Après le pressurage, l'élevage se poursuit pendant 18 mois en fûts de chêne (35 % de bois neuf). La mise en bouteille est réalisée sans filtration.

Notre note de dégustation

Pourpre clair et doté d'un arôme intense et captivant de fruits rouges. Un mélange harmonieux de baies, avec une note marquée de poivre, confère au vin une intensité sans compromis. Cerises rouges sucrées et framboises se déploient au palais, accompagnées d'une subtile touche presque chocolatée. Malgré ses arômes opulents, le vin reste frais, élégant et juteux – un vrai régal!

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

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch