

weibelweine



Pierre Labet, Vougeot (Bourgogne)

Meursault «Les Tillets» AC

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

Vinification

Le vignoble est situé au nord de Beaune, à la frontière de Savigny-lès-Beaune, avec une exposition est. Les raisins des vignes âgées de 20 ans sont récoltés à la main. Un pressurage pneumatique doux est effectué pendant 4 à 5 heures à faible intensité, afin d'extraire délicatement les arômes et les composants des raisins. Après clarification, la fermentation alcoolique débute dans des fûts de chêne, dont environ 30 % sont neufs et ont une capacité de 350 à 450 litres. Le vin vieillit ensuite pendant 18 mois, avec un bâtonnage régulier des lies pour ajouter de la profondeur et de la complexité. Cela est suivi d'un collage et d'une filtration.

Notre note de dégustation

Couleur or clair. Le nez est très élégant, avec des notes de fruits et de fleurs blanches. Ce vin corsé et complexe évoque des pommes vertes croquantes, complétées par des arômes de crème, d'amandes fraîches et de nuances florales. Avec son caractère tendu et minéral, il montre un potentiel de garde remarquable.



WEIBELweine

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

