



(<http://www.decanter.com.br/>)



● em estoque

FRANÇOIS LABET BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLES VIGNES 2014 (750ML) - 00076314

SKU - 00076314

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Domaine Pierre Labet

Classificação: Tinto

Uva: 100% Pinot Noir

País: França


Características Organolépticas: Rubi tendendo ao granada, brilhante. Delicada expressão de frutas vermelhas (framboesas e morangos), permeadas por notas especiadas. Elegante e equilibrado, sávido e de final limpo.

Descrição



Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: De Corpo 

Tânicos: Pouco Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)  

Região: Bourgogne - Côte de Beaune

Composição de Castas: 100% Pinot Noir

Amadurecimento: 12 meses em barricas francesas de 2º uso.

Estimativa de Guarda: 6 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Clima temperado continental, com moderado índice de pluviometria.

Características do Solo: Solos em encostas com vinhedos à uma altitude máxima de 350m orientados ao sul. Solos pedregosos, argilo-calcários.

Elaboração: Colheita manual com criteriosa seleção de cachos no vinhedo e na vinícola com moderados rendimentos de 44hl /ha. Maceração pré-fermentativa com cachos inteiros em pequenas cubas abertas por 1 semana. Fermentação espontânea com temperatura controlada à 31°

Fechamento com Tapa de Rosca: N

Diretrizes Enogastronômicas: Codorna assada na brasa com legumes salteados na manteiga; Massas ao ragù de aves de caça; Queijos de leve doçura, brie, fol epi, emmenthal.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Bourgogne A.O.C

Safra 2014. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.