

<http://www.decanter.com.br/beaune-clos-du-dessus-des-marconnets-labet-2011>



DOMAINE PIERRE LABET BEAUNE CLOS DU DESSUS DES MARCONNETS 2011

Origem da informação:

Produtor: Domaine Pierre Labet

Classificação: Tinto

Uva: 100% Pinot Noir

País: França

Características Organolépticas: Coloração granada de média intensidade. Revela-se delicado no olfato, com frutas vermelhas maduras, especiarias e defumado. Ataque elegante em boca, taninos importantes no meio-de-boca mas muito sedosos, fresco e com longo final perfumado.

R\$413,30

Corpo: De Corpo 🍷🍷

Tânicos: Moderadamente Tânico ●●

Acidez: Moderadamente Fresco ⚡⚡

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) ●●

Região: Bourgogne - Côte de Beaune

Composição de Castas: 100% Pinot Noir

Amadurecimento: Em barricas de carvalho francesas de 350 litros (50% novas).

Estimativa de Guarda: 10 anos +

Temperatura de Serviço: 16-18°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 à sul/ sudeste. Solos pedregosos, argilo-calcários.

Elaboração: Colheita manual com criteriosa seleção de cachos no vinhedo e na vinícola com baixos rendimentos de 34hl / ha. Maceração pré-fermentativa com cachos inteiros em pequenas cubas abertas por 1 semana. Fermentação espontânea com temperatura controlada à 31°C

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastronômicas: Codornas estufadas com cogumelos, ervas e especiarias; Jarret de vitela sobre polenta trufada; Pombo em salmis.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Beaune A.O.C

Safra 2011. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.