

<https://www.enotecadecanter.com.br/vh-francois-labet-tt-pinot-noir-vieilles-vignes.html>



Bourgogne Pinot Noir Vieille Vignes F. Labet Domaine Pierre Labet 2015

Uva	Pinot Noir
Tipo	Tinto
Produtor	Domaine Pierre Labet
Região	Bourgogne
Safra	2015

Acidez	Moderadamente Fresco
Amadurecimento	12 Meses Em Barricas Francesas De 2º Uso.
Classificação Legal	Bourgogne A.o.c
Corpo	De Corpo
Composição De Castas	100% Pinot Noir
Composição Fruta	Não
Estado Evolução	N/a
Estimativa De Guarda	6 Anos
Tampa De Rosca	Não
Madeira	Com Madeira (a Partir De 06 Meses)
Nome Comercial	François Labet Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2015 (750ml)
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.

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.

Detalhamento Região: Borgonha - Côte de Beaune - vinhedos em Chorey-les-Beaune

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.

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°C por duas semanas com periódicas "pigeages". O vinho é então trasfegado para seu amadurecimento em barricas. Engarrafado sem filtração.

Safra 2008. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.