HAUTES COTES DE BEAUNE 2022 Rouge Domaine A & B LABRY 75 CL

Ce climat confère aux rouges issus de Pinot Noir, une fraîcheur mettant en valeur le fruité de ces vins.Le nez présente des arômes délicats de cassis,



Référence : 431255

Prix : 22.80 €

Descriptif :

HAUTES COTES DE BEAUNE Rouge 2022 Domaine A & B LABRY 75 CL

La viticulture a démarré dans la Famille LABRY en 1948 par André qui s'installa à MELIN pour devenir vigneron car ses parents et grand parents travaillaient en polyculture sur Melin ,La Roche-Pot et Baubigny avec une partie d'élevage de bovins.

Bernard Labry élabora au début des années 1970 un style de travail de la vigne ,en hauteur, en laissant monter les pieds, pour constituer desvignes hautes puis en lyre à partir des années 1980, ce qui permettrait de développer la lumonisité ainsi d'obtenir des raisins avec une belle maturité, une aération plus importante et l'enheberment est plus facile à gérer entre les pieds La famille LABRY possède à ce jour 16 hectares proposant en AOC : Auxey-Duresses rouges et blancs, des Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouges et blancs mais aussi des Côtes de Beaune, des Meursault et des Monthélie 1er cru . En 2003 , leur fille Sophie rejoint le domaine après avoir fait ses armes dans différents domaines à Bordeaux, en Nouvelle-Zélande, en Afrique du Sud et en Allemagne. Cette cuvée est issue de vignes situées sur un coteau de la commune de Baubigny. "La Croix de Choux", "Au Theurot", sont les principaux lieux-dits. Les terrains sont à environ 350m d’altitude avec une pente de 15% et une exposition au sud.

notes de dégustation :

Ce climat confère aux rouges issus de Pinot Noir, une fraîcheur mettant en valeur le fruité de ces vins.Le nez présente des arômes délicats de cassis, de cerise , de fraise , avec des nuances de myrtille et de poivre.La bouche est élégante, fine, avec une structure tanique soyeuse. La finale est saline, avec une pointe de minéralité

cépage : 100 %pinot noir , les vignes sont plantées à 350m d'altitude avec une pente de 15% et une exposition au sud. Le sol est argilo-calcaire, peu profond, légèrement marneux.

accords : l'apéritif avec des toasts de rillettes de porc et de canard, un pâté en croûte servi tiède. de paupiettes de volaille, des œufs en meurette, les grillades, des côtelettes d'agneau grillées, du chou farci, des travers de porc aux lentilles, a essayer avec un filet de veau au curry doux, un gigot d'agneau, des cailles au miel et aux cerises ou un émincé de magret de canard aux cerises griottes. Côté fromage, choisissez-lui des pâtes souples et crémeuses : brie, camembert, brillat-savarin, soumaintrain frais, morbier, reblochon. Vous pourrez ponctuer la dégustation avec une soupe de fraises fraîches.
T°S: : 14 à 16°C.

G: 2026 -2028

Lien vers la fiche du produit