

Domaine P. Labet Beaune "Clos du dessus des Marconnets" blanc sec 2011



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2011

Appellation: Beaune

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Clos du dessus des Marconnets

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

L'appellation **Beaune** est confidentielle (16 ha en blanc seulement !) et mérite pourtant le détour, surtout ce minuscule Clos d'altitude, vinifié au sein même du Château de la Tour, le fameux Clos Vougeot qui appartient aussi à la famille ! Délicieux millésime prêt à déguster dès 2015.

Description du produit :

Présentation du domaine Labet

Le minuscule **Clos du dessus des Marconnets**, situé entre le 1er Cru "Les Marconnets" et l'appellation Savigny-lès-Beaune, présente la caractéristique d'être situé à 300 m d'altitude, ce qui lui confère une belle fraîcheur. Quelques années de cave permettent à ce très beau chardonnay de se bonnifier. A déguster au plus tôt en 2015 !

Commentaires sur ce

Beaune "Clos du dessus des Marconnets" blanc sec 2011 du domaine Labet

Notre commentaire : Le minuscule **Clos du dessus des Marconnets**, situé entre le 1er Cru "Les Marconnets" et l'appellation Savigny-lès-Beaune, présente la caractéristique d'être situé à 300 m d'altitude, ce qui lui confère une belle fraîcheur. Quelques années de cave permettent à ce très beau chardonnay de se bonnifier. A déguster au plus tôt en 2015 !

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2014 : *Les blancs du domaine sur le milésime sont flatteurs. Le jus du Beaune blanc reste frais et digeste.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Chardonnay de notre propre sélection. Bio

Région : Bourgogne, Côte de Beaune

Emplacement : Partie Nord de la ville de Beaune, à la limite de Savigny les Beaune. Orientées Sud

Vinification : Vendanges manuelles, les raisins sont transportés dans des petites caisses plastiques. Pressage pneumatique (faible pression, 400grs/kg). Ratissage du jus à froid. Fermentation alcoolique dans 50% de fûts neufs de 350 litres. Température maximum de 18°. Vieillissement d'un an, bâtonnage, fermentation malolactique complétée.

Accompagnement : Un vin riche et élégant. Arômes de fruits tel que l'abricot, l'amande. Long, parfait pour un apéritif ou avec tous les plats de poissons ou de viandes blanches.

Commentaire par le BIVB :

La tendresse de l'or aux reflets verts. Un bouquet d'amandes, de fruits secs, de fougères et de fleurs blanches. Le miel et la cannelle sont ses notes habituelles. On le dégustera soit assez jeune sur le fruit, soit un peu plus mûr pour son gras et son moelleux.

Conseil du sommelier :

Sa fraîcheur et son registre floral feront merveille sur les volailles et le veau en sauce crémée, les tajines au poisson, mais aussi les sushis et poissons de mer grillés. Plus âgé et donc plus

gras, il saura envelopper et amadouer les fromages comme le cîteaux, le comté et certains chèvres. Température de service : 12 à 14 °C.