

# Domaine Labet IGP Ile de Beauté "pinot noir" rouge 2022



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CORSE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2022

Appellation: IGP Ile de Beauté

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Pinot Noir

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

La famille Labet s'éloigne de sa Bourgogne natale et propose, avec son savoir-faire si respecté au Clos Vougeot, un pinot noir élaboré sur les hauteurs de la Corse du Sud, gouleyant et juteux... Une cuvée séductrice présentée en capsule à vis pour une dégustation sans attendre, un vin de plaisir pur et immédiat, très pratique pour un pique-nique !

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE LABET  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine Labet IGP Ile de Beauté "pinot noir" rouge 2022**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Le vignoble est situé sur la ligne de faille géologique séparant la Corse du Sud et la Haute-Corse

---

- chacune composée de schiste et de granit - et composé de roches métamorphiques des contreforts. Il bénéficie d'un **ensoleillement exceptionnel** et d'un climat tempéré par la proximité de la mer et de la barrière de montagne (de **600 mètres d'altitude**). Ce terroir permet au cépage emblématique de la Bourgogne de s'exprimer pleinement en proposant des expressions uniques et originales. Produit par François Labet, propriétaire du Château de La Tour (Clos Vougeot), ce "Bourgogne" méditerranéen vibrant et polyvalent a de la personnalité et de la valeur. Les Labet possèdent depuis 60 ans une maison en Corse et au fil des années François Labet est tombé amoureux des terroirs rocheux d'altitude alentours. Il pensait que les zones plus élevées de l'île seraient adaptées à la culture du pinot noir, et quand l'occasion s'est présentée de planter des vignes, il n'a pas perdu de temps. Contrairement à ses Bourgogne, François Labet égrappe entièrement le fruit de ce vin puis le fait vieillir en cuve et un tiers en fûts de chêne français avant la mise en bouteille. Cela rend ce **pinot noir classique et engageant** dans le style, avec une touche de terroir méditerranéen. Délicieux à consommer jeune, c'est un vin avec une vraie personnalité de pinot noir (cerise noire, encre, floral), méditerranéen (épicé, terreux) ) et même montagneux (rafraîchissant, acidulé et mi-corsé).

**Appellation** : IGP Île de Beauté

**Cépage** : Pinot Noir

**Couleur** : Robe rouge grenat avec des reflets rubis.

**Arômes** : Arômes concentrés de fruits rouges avec des notes fraîches

**Bouche** : Plein de petits fruits rouges et d'épices, cerise noire, gras et floral.

**Fermentation** : Egrappage total et fermentation à température contrôlée.

**Elevage** : 2/3 en cuve inox et 1/3 en fûts de deux vins.

**Caractéristiques** : *Le nom de François Labet et son savoir faire pour la production de grands vins à partir du célèbre Château de la Tour au Clos-Vougeot permettent aux consommateurs d'avoir confiance en la qualité du vin. Le vin est gouleyant et juteux et ne nécessite pas de vieillissement. La région de production unique permet aux consommateurs de découvrir de nouvelles saveurs tout en restant fidèles à un cépage qu'ils apprécient.*

Cette cuvée est proposée en **capsule à vis** pour garder la fraîcheur de ce vin de plaisir qui n'est pas destiné à vieillir plus d'un an ou deux.