

# Bourgognen Chardonnay Vieilles Vignes

AC 2022

Domaine Pierre Labet - François Labet

## Región y Denominación

Borgoña, Francia

## Uva

100% Chardonnay

## Cultivo

Orgánico, Vendimia Manual

## Filosofía

Domaine Pierre Labet es un productor de vinos de Borgoña con sede en la comuna de Côte de Nuits en Vougeot, pero con viñedos en toda la región de Côte de Beaune hacia el sur. El domaine elabora una variedad de vinos que van desde cuvées regionales hasta vinos premier cru elaborados con Chardonnay y Pinot Noir.

El enólogo François Labet ha estado a cargo de los vinos de Domaine Pierre Labet desde 1984 y vinifica los vinos de la finca en su reconocido establecimiento, Château de la Tour, uno de los principales productores de Clos Vougeot Grand Cru ubicado dentro del propio viñedo amurallado.

Los vinos más destacados de Domaine Pierre Labet se elaboran con uvas de los sitios Premier Cru Savigny-les-Beaune Les Vergelesses y Beaune Aux Coucheries. Todos los viñedos de la finca se cultivan de manera orgánica, utilizando el mismo método de entrenamiento y poda que los viñedos Grand Cru de François Labet en Clos Vougeot.

Desde los vinos Bourgogne Blanc y Rouge Vieilles Vignes hasta los vinos Beaune, Meursault Les Tillets y Marsannay, todos los vinos se vinifican y envejecen en Château de la Tour, ubicado dentro de Clos Vougeot.

Al igual que en la viticultura, los vinos de Domaine Pierre Labet se elaboran con las mismas técnicas enológicas que las etiquetas grand cru de Labet. Las uvas Pinot Noir se seleccionan y fermentan en racimos enteros sin maceración post-fermentación.

Los vinos de Pinot Noir envejecen en barricas de roble ligeramente tostado que han sido construidas con una mezcla de duelas de varios bosques franceses y se embotellan sin clarificar ni filtrar.

## Estilo

Vieilles Vignes Chardonnay 2022 promete ser una cosecha de gran calidad. Algunas de las vides utilizadas para producir este vino tienen más de 40 años, lo que les otorga el nombre vides viejas. De un color amarillo dorado, este vino blanco sorprende. Su aroma medio que destaca notas de roble, mantequilla y vainilla. Cuerpo medio con una acidez vibrante y un final persistente. Este vino combina la tradición de Borgoña con la frescura de las vides viejas.



CLIMATS

