



1678 - BOURGOGNE  
CHÂTEAU DE LABORDE

# Gevrey-Chambertin Billard

*Fruité & Gourmandise*

## Le Vignoble

**Production annuelle :** 2000 bouteilles

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroir :** Argilo-calcaire profond, caillouteux

**Age moyen des vignes :** 45 ans

**Emplacement :** Le Climat "Billard" climat se trouve à la limite nord de Gevrey-Chambertin, à proximité du climat La Justice. Situé sur les bords d'un cône de déjection, c'est un sol caillouteux et donc très bien drainé ; la maturité y est précoce.

## Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis sélectionnés et égrappés, avec un peu de grappes entières mises en cuve. Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 5 jours. Fermentation en cuve, température contrôlée, pigeages en début de fermentation. Post-macération à chaud.

## Elevage

18 mois en fûts de chêne (30% neuf). Fermentation malolactique. Mise en bouteille sans filtration.

## Notes de dégustation

**Couleur :** Robe rubis profonde

**Arômes :** Beaucoup de fruité au nez, des arômes de fraises, cerises mûres, avec une pointe d'épices douces.

**Bouche :** Ce vin vous charmera par la finesse de ses tanins, la bouche est gourmande, fruitée et délicate, avec une jolie finale sur les épices.

## Accords mets et vin

Viandes rouges, poulet rôti, fromage à pâte molle.

## Température de service

15° - 16°

*Le côté délicat de  
Gevrey-Chambertin*



Let's stay connected:

