



1678 - BOURGOGNE  
**CHÂTEAU DE LABORDE**

# Blanc de Pinot Noir

*Unique & Sauvage*

## Le Vignoble

**Production annuelle :** 2000 - 3000 bouteilles

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroir :** Argile et marne

**Age moyen des vignes :** 25 ans

**Emplacement :** Exposition Sud. Les vignes ont été plantées au Château de Laborde avec le même clone que le Pommard 1er Cru Clos des Epenots.

## Vinification

Vendange précoce afin de préserver la fraîcheur aromatique. Vendanges manuelles en petites caisses à vendanges. Pressurage champenois par paliers de pression pour permettre l'extraction d'un jus clair, non teinté, sucré et acide. Débourage à froid.

## Elevage

8 mois : 75% en cuve inox et 25% en fûts neufs. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

## Notes de dégustation

**Couleur :** Jaune doré et brillant

**Arômes :** Notes de pêche blanche et d'agrumes

**Bouche :** La bouche est fraîche et énergique. Ce vin développe une texture étonnante pour ce 100% Pinot Noir. L'élevage partiel en fûts neufs confère à ce vin une impressionnante complexité aromatique et une finale intense et persistante.

## Accords mets et vin

Apéritif - volaille - salades - huîtres

## Température de service

10° - 12°

*Un vin surprenant à apprivoiser!*



Let's stay connected: