



1678 - BOURGOGNE
CHÂTEAU DE LABORDE

Bourgogne Côte d'Or Au Prunier

Force & Finesse

Le Vignoble

Production annuelle : 5500 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Craie et argile

Age moyen des vignes : 30 ans

Emplacement : Localisée juste au Sud du village de Gevrey, la parcelle est entourée par ses vignes, telles que Les Platières et Grands Champs.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis égrappés à 100% après triage. Macération pré-fermentaire (12°C) de 3 jours et fermentation en cuves à température contrôlée, avec pompage et pigeage deux fois par jours au début.

Elevage

Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois, avec 50% de fûts neufs. Fermentation malolactique complète. Sulfitage réduit au minimum et filtration légère selon le millésime.

Notes de dégustation

Couleur : rubis brillant

Arômes : Beaucoup de fruits rouges et noirs (cassis, fraise) et une pointe d'épices

Bouche : Les tanins raffinés supportent une belle structure à la finale très fruitée.

Accords mets et vin

Viandes rouges - canard - plats exotiques

Température de service

15°

Un petit Gevrey-Chambertin !



Let's stay connected: