



1678 - BOURGOGNE  
CHÂTEAU DE LABORDE

# Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune En Cuillery

*Un climat frais*

## Le Vignoble

**Production annuelle :** 6000 - 8000 bouteilles

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Age moyen des vignes :** 30 ans

**Emplacement :** Les vignes sont situées dans le village de Monthélie, de l'autre côté du bois qui surplombe le village de Volnay. C'est l'un des terroirs les plus élégants de l'appellation Hautes-Côtes de Beaune.

## Vinification

Les raisins sont triés et égrappés à 100%. Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours. Fermentation en cuve, température contrôlée, pigeage 2 fois par jour.

## Elevage

12 mois en fûts de chêne (40% neuf). Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une filtration et un sulfitage minimal.

## Notes de dégustation

**Couleur :** Rouge rubis

**Arômes :** Petits fruits rouges et notes délicates de violette et de safran

**Bouche :** Cette parcelle est la dernière récoltée. La maturité tardive offre un vin de caractère d'une grande fraîcheur avec une belle persistance.

## Accords mets et vin

Grillades – charcuterie – terrine – fromage

## Température de service

14° - 15°

*Hautes Côtes de Beaune :  
n'oubliez pas le terroir !*



Let's stay connected: