



1678 - BOURGOGNE  
**CHÂTEAU DE LABORDE**

# Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Cuvée K

*Fraicheur & élégance*

## Le Vignoble

**Production annuelle :** 4000 bouteilles

**Cépage :** Chardonnay

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Age moyen des vignes :** 30 ans

**Emplacement :** Le vignoble se situe sur la colline de Vergy qui présente une géologie similaire à la colline de Corton.

## Vinification

Vinification traditionnelle. Pressurage, débouillage à froid, fermentation en fûts de chêne (30% neuf).

## Elevage

Bâtonnage et 12 mois d'élevage. Fermentation malolactique réalisée à 100%.

## Notes de dégustation

**Couleur :** Jaune doré brillant

**Arômes :** Après une première approche tout en finesse et en discrétion, le nez livre à l'aération des notes d'épices douces (cannelle, vanille), de mirabelle et de guimauve

**Bouche :** La bouche se révèle ample, riche et charnue, offrant une généreuse sensation de gourmandise tout au long de la dégustation, sans jamais tomber dans la lourdeur grâce au soutien d'une fine trame acide. L'équilibre est tout simplement parfait.

## Accords mets et vin

poisson – crustacés – jambon persillé – comté

## Température de service

10° - 12°

*La générosité rafraichissante d'un rare vin blanc de la Côte de Nuits*



Let's stay connected: