



1678 - BOURGOGNE  
CHÂTEAU DE LABORDE

# Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Cuvée K

*Intense & Profond*

## Le Vignoble

**Production annuelle :** 6000 bouteilles

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroir :** Calcaire et sous sol marneux

**Age moyen des vignes :** 40 ans

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

## Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis 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

Vin de presse et vin de goutte élevés séparément. 12 mois en fûts de chêne (30% neuf). Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage.

## Notes de dégustation

**Couleur :** Rouge pourpre

**Arômes :** Parfum profond de fruits noirs et notes de noix de muscade

**Bouche :** Ces tannins et sa structure lui confèrent un très beau potentiel de garde.

## Accords mets et vin

Lapin – magret de canard - porc mariné

## Température de service

15°

*Un Pinot Noir moderne et  
de caractère*



Let's stay connected: