



1678 - BOURGOGNE  
**CHÂTEAU DE LABORDE**

# Bourgogne Pinot Noir Cuvée H

*Soyeux & Equilibré*

## Le Vignoble

**Production annuelle :** 9500 bouteilles

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Age moyen des vignes :** 45 ans

**Emplacement :** Les vignes sont issues majoritairement de la commune de Santenay.

## 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 cerise

**Arômes :** Cerise noire, poivre de Sarawak et douces épices orientales

**Bouche :** Un joli Bourgogne à la texture soyeuse, une matière structurée et un équilibre parfait tannins-acidité.

## Accords mets et vin

Grillades – magret de canard – fromage

## Température de service

12° - 14°



*Un des best-seller du Château,  
vinifié comme un village*