



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*



Let's stay connected: