



1678 - BOURGOGNE
CHÂTEAU DE LABORDE

Bourgogne Pinot Noir

Fruité & Soyeux

Le Vignoble

Production annuelle : 6000 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 30 ans

Emplacement : Un assemblage de raisins provenant de Mercurey et de Côte d'Or

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 ouverte pendant 7 jours, température contrôlée, pigeage 2 fois par jour. Après décuvage, un débourage à froid est effectué pendant 4 jours à 15 °C.

Elevage

12 mois en fûts de chêne (15% neuf). Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage.

Notes de dégustation

Couleur : Rouge framboise

Arômes : Arômes de fraises fraîchement cueillies

Bouche : Le vin a une texture tendre, une belle acidité et une finale ronde.

Accords mets et vin

Légumes grillés – volaille – pot-au-feu veau – poisson

Température de service

12° - 14°

*Un Pinot Noir abordable qui offre
un joli aperçu de la Bourgogne*



Let's stay connected: