



1678 - BOURGOGNE
CHÂTEAU DE LABORDE

Chambolle-Musigny 1er Cru les Borniques

Un éventail aromatique

Le Vignoble

Production annuelle : 300 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argiles et calcaires

Age moyen des vignes : 60 ans

Emplacement : A Chambolle Musigny, la parcelle se trouve le long du Musigny. C'est l'unique Premier Cru de Chambolle avec "Les Amoureuses" qui touche le prestigieux Grand Cru Musigny.

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, pigeages 2 fois par jour. Post-macération à chaud.

Elevage

Vin de goutte et vin de presse élevés séparément. 12 mois en fûts de chêne (100% neuf). Fermentation malolactique réalisée à 100%. Sulfitage réduit au minimum et filtration légère selon le millésime.

Notes de dégustation

Couleur : Rouge rubis brillant

Arômes : Le premier parfum présente un grand potentiel aromatique puis explose en une multitude d'arôme (cerise, violette, menthe, etc.). La première sensation de sucrosité passée, la sensation de minéralité et d'acidité se manifeste ensuite.

Bouche : La finale est sur des tannins élégants et lisses.

Accords mets et vin

Cuisine gastronomique

Température de service

15° - 16°

Vous connaissez les Musigny et les Amoureuses. Découvrez alors les Borniques : un concentré de finesse !



Let's stay connected: