



1678 - BOURGOGNE  
**CHÂTEAU DE LABORDE**

## Le Vignoble

**Production annuelle :** 1500 bouteilles

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroir :** Argileux et calcaire

**Age moyen des vignes :** 40 ans

**Emplacement :** Les vignes se situent dans des parcelles provenant de différentes parties du village offrant une vraie synthèse de Chambolle Musigny. La principale parcelle est “Bas Doix” (sous le 1er Cru “Haut Doix”) et les autres sont “Aux Echanges” (touchant le 1er Cru), “Les Fremières” et “Les Jutruots (au sommet de la colline)

## 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. Post-macération à chaud.

## Elevage

Vin de goutte et vin de presse élevés séparément. 12 mois en fûts de chêne, de 1 vin (fût neuf utilisé une fois) pour éviter une influence trop marquée du fût neuf mais pour avoir un fût qui respire et prenne le bon élevage du vin. Fermentation malolactique réalisée à 100%. Sulfitage réduit au minimum et filtration légère selon le millésime.

# Chambolle-Musigny

*Parfum & Élégance*

## Notes de dégustation

**Couleur :** robe rubis brillant avec des reflets lumineux

**Arômes :** violette et petits fruits rouges (framboise, fraise), pétales de rose séchés

**Bouche :** Un vin riche, parfumé et complexe, délicat et charnu à la fois, doté d’une structure solide et d’un beau potentiel de vieillissement.

## Accords mets et vin

Gibier à plumes (en sauce, par exemple), agneau bien rôti. La texture subtile du rôti de veau sera enveloppée par les tannins denses mais soyeux du Chambolle. Fromages – de préférence doux: Brillat-savarin, Cîteaux, Vacherin ou Chaource

## Température de service

14°

*La synthèse du terroir de  
Chambolle-Musigny*



Let's stay connected: