



1678 - BOURGOGNE
CHÂTEAU DE LABORDE

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Corbeaux

Riche & Opulent

Le Vignoble

Production annuelle : 700 - 1100 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argileux et calcaire

Age moyen des vignes : 60 ans

Emplacement : Les vignes sont situées non loin du Grand Cru Mazis-Chambertin. Orientation Sud-Est. C'est la première parcelle de 1er Cru dans la continuité Nord des 9 Grands Crus.

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-maceration à chaud.

Elevage

Vin de goutte et vin de presse élevés séparément. 12 mois en fûts de chêne (50% neuf), de 1 vin (fût neuf utilisé une fois). Fermentation malolactique réalisée à 100%. Sulfitage réduit au minimum et filtration légère selon le millésime.

Notes de dégustation

Couleur : rouge rubis

Arômes : Agréable notes de thym et d'épices douce, léger arôme de cacao torréfié

Bouche : L'attaque est opulente et enveloppe le palais. L'appétissante finale vous donnera envie d'ouvrir une nouvelle bouteille.

Accords mets et vin

Côte de boeuf, viande en sauce, canard.

Température de service

15° - 16°

*Une bonne entrée sur la route
des Grands Crus*



Let's stay connected: