



1678 - BOURGOGNE  
**CHATEAU DE LABORDE**

# Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots

*Généreux & Bien structuré*

## Le Vignoble

**Production annuelle :** 900 -1200 bouteilles

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroir :** Argileux et calcaire

**Age moyen des vignes :** 40 ans

**Emplacement :** Les vignes se situent dans une ancienne carrière, fraîche durant l'année mais garde la chaleur l'été.

**Exposition:** Est. Le nom "Les Goulots" vient des "goulottes" (cascades) des cours d'eau de montagne.

## 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 (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 :** Notes de menthe et de petites baies sauvages, arômes tout en fraîcheur

**Bouche :** Élégante note de bois de réglisse, délicat, beau potentiel d'évolution au vieillissement.

## Accords mets et vin

Viandes rouges, viandes en sauce, fromage doux ( Brillat Savarin, fromage de chèvre)

## Température de service

15° - 16°

*Un climat reflétant bien l'impact  
du millésime*



Let's stay connected: