



1678 - BOURGOGNE
CHÂTEAU DE LABORDE

Gevrey-Chambertin Aux Etefois

Volume & Concentration

Le Vignoble

Production annuelle : 1300 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argileux et calcaire

Age moyen des vignes : 35 ans

Emplacement : Cette parcelle d'appellation village se situe sous le Grand Cru "Griottes-Chambertin" et du côté sud le long du Grand Cru "Charmes Chambertin".

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis sélectionnés et égrappés, avec un peu de grappes entières mises en cuve. Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours. Fermentation en cuve, température contrôlée, pigeages 2 fois par jour.

Elevage

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

Notes de dégustation

Couleur : Robe rubis brillante

Arômes : Arômes de thym, safran, curcumin. Légèrement dorée de notes de chocolat noir.

Bouche : Le vin a beaucoup de volume, enveloppe le palais. Il possède une grande largeur et est généreux, riche et concentré.

Accords mets et vin

Agneau, viande en sauce comme le Boeuf Bourguignon.

Température de service

15° - 16°

*La porte ouverte aux Grands Crus :
le côté chaud de Gevrey-Chambertin*



Let's stay connected: