



1678 - BOURGOGNE  
**CHÂTEAU DE LABORDE**

# Gevrey-Chambertin En Derée

*Energie & Longueur*

## Le Vignoble

**Production annuelle :** 1400 bouteilles

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroir :** Dominant calcaire et argile

**Age moyen des vignes :** 55 ans

**Emplacement :** La parcelle "En Derée" est située dans le cône alluvial de "Combe de Lavaux", sous le 1er Cru Champeaux. Les vignes sont orientées sud-nord.

## Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis triés et égrappés avec un ajout de grappes entières sélectionnées. 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 presse et vin de Goutte 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 :** Rouge rubis brillant

**Arômes :** Poivre noir, épices, fleurs séchées

**Bouche :** Élégant, subtil et franc. Le vin est énergétique, il y a un bon vent dans la bouche, très persistant.

## Accords mets et vin

Cuisine gastronomique, viandes tendre (veau, lapin) ou riches en saveurs et épices.

## Température de service

15° - 16°

*Minéralité du côté frais de  
Gevrey-Chambertin*



Let's stay connected: