



1678 - BOURGOGNE
CHÂTEAU DE LABORDE

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

Elégance & Puissance

Le Vignoble

Production annuelle : 4000 - 6000 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 40 ans

Emplacement : Les vignes sont situées à Gevrey-Chambertin, avec des parcelles à l'Est et au Sud du village.

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.

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

Arômes : Dégusté jeune, ce vin révèle des notes élégantes de canneberges et de fruits noirs, de fleurs à dominante de violette suivies de notes de pétales de roses séchées. Avec l'âge, les parfums de réglisses et de sous bois se développeront de façon élégante.

Bouche : Le vin nous livre ce que l'on attend d'un Gevrey-Chambertin: une sensation de velours au palais, dominant une structure ferme et bien définie. L'élégance des tanins guide la dégustation vers la complexité et le volume.

Accords mets et vin

Côte de bœuf - Canard - Fromages

Température de service

15° - 16°

*Une main de fer dans un
gant de velours*



Let's stay connected: