



1678 - BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LABORDE

Le Vignoble

Production annuelle : 2500 bouteilles

Cépage : 85% Pinot Noir - 15 % Aligoté vieilles vignes

Terroir : Argile et calcaire

Age moyen des vignes : Aligoté 60 ans, Pinot Noir 25 ans

Emplacement : Les vignes d'Aligoté sont situées juste à côté de Puligny-Montrachet, à Corcelles-les-Arts et le Pinot Noir est issue de notre parcelle du Château de Laborde.

Vinification

Le rosé est un produit qui trouve son origine dans notre production de blanc de Pinot Noir. Lors de la pressée de notre Pinot le premier jus est blanc, puis apparait le rosé que nous orientons vers une cuve séparée. Le jus de raisins a selon les années une couleur plus ou moins foncée. Du jus de raisins Aligoté y est donc ajouté afin d'apporter de la vivacité au vin et d'ajuster la couleur. Cet assemblage de jus de raisins est fermenté à basse température pour livrer de beaux arômes de fruits.

Elevage

Après un court élevage sur lies, le vin est soutiré. Fermentation Malolactique. Mise en bouteille au printemps suivant afin de capturer la fraîcheur et le fruité de ce vin original.

Rosé de Blanc

Avant-gardiste & Unique

Notes de dégustation

Couleur : Magnifique robe saumon

Arômes : Notes de fraises des bois et de pamplemousse

Bouche : Un rosé sec et structuré avec une belle tension.

Accords mets et vin

Viandes grillées – salades composées

Température de service

10°

*L'association inattendue du
Pinot Noir et de l'Aligoté*



Let's stay connected: