



1678 - BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LABORDE

# Bourgogne Chardonnay Cuvée H

*Rondeur et Energie*

## Le Vignoble

**Production :** 10000 bouteilles

**Cépage :** Chardonnay

**Location :**

Cette cuvée est issue d'un assemblage original de raisins provenant de deux régions : le Chablisien, pour apporter de la fraîcheur et de la minéralité, et le Maconnais, pour apporter rondeur et gourmandise. Un accord parfait !

## Vinification

Les raisins sont pressés à part, puis les moûts fermentent ensemble en cuve inox.

## Elevage

80% en cuve inox

20% en fûts neufs, en chêne des Vosges pour plus de complexité aromatique

## Notes de dégustation

**Couleur:** Or pâle aux reflets brillants

**Aromes:** Arômes de fruits jaunes et un zeste de pamplemousse, avec une pointe florale.

**En bouche:** Un Bourgogne charmeur, belle attaque suivie d'un milieu de bouche fruité et rond. La finale salivante termine par une pointe de minéralité.

## Accords mets et vin

As Idéal à l'apéritif, avec des fruits de mer, volailles à la crème, fromage de chèvre.

## Température de service

10-12°C

*Quand le Sud Bourgogne  
rencontre le Nord Bourgogne!*



Restons connectés !