



1678 - BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LABORDE

Bourgogne Côte d'Or

Fruité et Plaisir

Le Vignoble

Production annuelle : 5000 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 30 ans

Emplacement : Un assemblage de plusieurs parcelles avec une majorité provenant du climat "Peuraine" à Santenay.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis égrappés à 100% après triage. Macération pré-fermentaire (12°C) de 5 jours et fermentation en cuves à température contrôlée, avec pigeage deux fois par jours en début de fermentation, puis remontages si nécessaire. Post-macération à chaud avant mise en fûts.

Elevage

Elevage en fûts de chêne pendant 14 à 16 mois, avec 25% de fûts neufs. Fermentation malolactique complète. Sulfitage réduit au minimum et filtration légère selon le millésime.

Notes de dégustation

Couleur : Rubis intense

Arômes : Des notes intenses de fruits rouges (cerise) et une pointe d'épices douces.

Bouche : Les tanins sont souples et élégants, la bouche est gourmande et montre également une belle profondeur.

Accords mets et vin

Viandes rouges - canard - plats exotiques

Température de service

15°

Un Pinot gourmand, pour un maximum de plaisir

