



1678 - BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LABORDE

Marsannay blanc Champs Perdrix

En route vers les Premiers Crus

Le Vignoble

Production annuelle : 600 bouteilles

Cépage : Chardonnay, jeunes vignes de 2020

Terroir : sol calcaire riche en blocs rocheux fracturés

Emplacement : Coteau de Marsannay, à la limite de l'appellation Fixin. Ce climat bénéficiera du statut de Premier Cru à partir du millésime 2026

Vinification

Vendanges manuelles. Pressurage long et vinification traditionnelle en fûts de chêne des Vosges.

Elevage

18 mois en fûts de chêne d'un vin. Fermentation malolactique complète. Mise en bouteille avec une utilisation limitée de SO₂.

Notes de dégustation

Couleur : brillante couleur or.

Arômes : arômes délicats de zestes d'agrumes (citron, pamplemousse) accompagnés de notes florales d'aubépine.

Bouche : attaque vive et ciselée. Un vin très aromatique, porté par une belle énergie, une grande complexité et une finale persistante.

Accords mets et vin

Saint-Jacques • Huîtres • Veau à la crème • Comté affiné

Température de service

12°



CHÂTEAU DE LABORDE



MARSANNAY

"CHAMPS PERDRIX"

2024

Hervé Kerlann

*Une énergie pure en bouteille,
enracinée dans le calcaire.*