



1678 - BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LABORDE

Pommard

Puissant et Séduisant

Le Vignoble

Production annuelle : 900 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Terroir : argilo-calcaire ferrugineux

Emplacement : parcelle idéalement située, bénéficiant d'une exposition plein sud

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis entièrement éraflés après tri. Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 5 jours. Fermentation en cuve thermorégulée avec remontages et pigeages deux fois par jour en début de fermentation. Macération post-fermentaire à chaud avant la mise en fûts.

Elevage

18 mois en fûts de chêne, dont 30 % de bois neuf.

Fermentation malolactique complète. Mise en bouteille sans filtration, avec un usage très limité de SO₂

Notes de dégustation

Couleur : grenat profond et intense, aux reflets violacés.

Arômes : dominé par la cerise noire et la prune sauvage, relevé par une subtile note de chocolat noir et une pointe de minéralité.

Bouche : attaque souple et généreuse, révélant des saveurs de cerise noire et de prune. Le milieu de bouche dévoile la structure typique de Pommard, avec des tanins serrés mais veloutés. La finale saline apporte fraîcheur et équilibre à l'ensemble.

Accords mets et vin

Gigot d'agneau rôti • Steak de thon • Bœuf bourguignon

Température de service

14-16°

*Redécouvrez Pommard à travers
l'élégance et le raffinement.*



CHÂTEAU DE LABORDE



POMMARD

2024

Hervé Kerlann

