



1678 - BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LABORDE

Santenay "Altitude" (blanc)

Fruité et Rondeur

Le Vignoble

Production annuelle : 2000 bouteilles

Cépage : Chardonnay

Terroir : Sol pierreux, sous-sol marneux

Emplacement : Un assemblage provenant majoritairement du climat « Comme Dessus » (situé juste au-dessus des Premiers Crus) ainsi que d'autres parcelles.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont vendangés à la main, puis pressés directement avant un débordage de 24 heures. La fermentation et l'élevage sont réalisés directement en fûts.

Elevage

12 mois en fûts de chêne, dont environ 30 % de bois neuf. Bâtonnage modéré pendant l'élevage et fermentation malolactique complète.

Notes de dégustation

Couleur : belle couleur or pâle brillante.

Arômes : notes d'agrumes, accompagnées de nuances élégantes et discrètes de vanille.

Bouche : attaque agréable, milieu de bouche ample et rond, avec des notes de noisette et une finale minérale.

Accords mets et vin

Poissons • Fruits de mer • Fromages de chèvre

Température de service

12°



CHÂTEAU DE LABORDE



SANTENAY

"ALTITUDE"

2023

Hervé Kerlann

*Un Chardonnay élégant de la
Côte de Beaune.*

Let's stay connected:

