



1678 - BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LABORDE

Santenay En Boichot (rouge)

Du fruit et de la complexité

Le Vignoble

Production annuelle : 1800 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Emplacement : Climat situé près du centre du village, en bas de coteau, juste sous le Premier Cru « Passetemps ». C'est également le nom du ruisseau qui traverse la vigne. Son appellation provient de la source du ruisseau, située dans un petit bois voisin (le mot « Boichot » trouve son origine dans le mot « bois »)

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 pigeages en début de fermentation. Macération post-fermentaire à chaud avant la mise en fûts.

Elevage

18 mois en fûts de chêne, dont environ 30 % de bois neuf. Mis en bouteille sans filtration.

Notes de dégustation

Couleur : rouge rubis profond.

Arômes : arômes de cerise avec une touche d'épices douces.

Bouche : un vin centré sur le fruit, dont la belle acidité est soutenue par des tanins délicats et soyeux. Une grande facilité de dégustation.

Accords mets et vin

Charcuteries, viandes grillées, poulet rôti.

Température de service

12°



CHÂTEAU DE LABORDE



SANTENAY

"EN BOICHOT"

2023

Hervé Kerlann

*Frais et fruité, avec une belle
profondeur*

Let's stay connected: