



1678 - BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LABORDE

Savigny-les-Beaune 1er Cru les Lavières

Puissant et Séduisant

Le Vignoble

Production annuelle : 600 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Cailloux sur calcaire

Emplacement : Dans le prolongement du coteau de Corton et du versant de l'Île des Vergelesses, marquant les premiers grands terroirs de Savigny-lès-Beaune.

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 : rouge rubis profond et lumineux.

Arômes : une explosion de fruits mûrs avec la cerise noire en premier plan, suivie de notes plus complexes de réglisse et d'une touche de violette sombre qui apporte fraîcheur et élégance.

Bouche : ample et charnue, enveloppant le palais d'un fruit velouté. Les tanins sont mûrs et soyeux, prolongés par une longue finale épicée et une belle empreinte minérale.

Accords mets et vin

Canard rôti, gibier, côte de bœuf, fromages bourguignons de caractère tels que le Cîteaux

Température de service

14-16°

Une véritable surprise : puissance et générosité. Le bonheur en bouteille !



CHÂTEAU DE LABORDE



SAVIGNY-LES-BEAUNE

1^{ER} CRU "LES LAVIERES"

2024

Hervé Kerlann