HERVE’ KERLANN - CHATEAU DE LABORDE

Gli antichi testi affermano che nel 1704 il castello di Laborde aveva un vigneto di circa 3,85 ettari. Il castello viene acquistato nel 1785 da un ex banchiere reso nobile da Luigi XV, Jean Joseph Laborde , che diventa così Marquis de Laborde. Vittima della ghigliottina nel 1794, il castello è abbandonato fino al 1814. Gli eredi acquistarono il castello al fine di restaurarlo.Il tempo farà il suo corso, e purtroppo, oggi, del castello originale rimangono solo edifici ausiliar: il fienile (ora adibito alla fermentazione), le stalle trasformate in uffici e la vecchia fattoria dove vive Hervé Kerlann e la famiglia. Nel 1998, infatti, Hervé e la moglie Mandy si innamorarono di questo luogo ricco di storia,"al limite" dei grandi terroir di Borgogna. Da più di vent'anni, pietra per pietra, annata dopo annata, Hervé Kerlann fece ricondurre lo Château de Laborde al suo passato enologico, da instancabile lavoratore qual’è. Non mancano progetti per

BOURGOGNE PINOT NOIR

Produzione annuale 6 000 bottiglie
Vitigno Pinot Noir
Terreno Argilloso e gessoso
Età delle vigne 30 anni

Vinificazione

Le uve sono diraspate al 100% dopo la cernita. Macerazione prefermentativa (12 ° C) per 3 giorni. Fermentazione in tini aperti per 7 giorni, temperatura controllata con rimontaggi e follatura due volte al giorno.

Invecchiamento

12 mesi in botti di quercia, di cui il 15% nuove. Fermentazione malolattica in barrique. Leggera filtrazione- prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Colore Rosso lampone. Al **naso** Fragole fresche raccolte a mano. In **bocca** setoso, una buona acidità con un finale rotondo.

Temperatura di servizio 12° - 14°

Bottiglia 0,750 cl

C4 you
ChampagneForYou

BLANC DE PINOT NOIR

Produzione annuale 900 - 3.000 bottiglie
Vitigno Pinot Noir
Terreno Argilloso e ,marnoso
Età delle vigne 25 anni

Vinificazione

Vendemmia anticipata per preservare la freschezza,. effettuata a mano con casse di piccole dimensioni. Pressatura delicata stile Champagne con diversi livelli di pressione per consentire un'estrazione del succo a mano libera e ottenere un succo dolce e acido. Assestamento a freddo. La metà della partita è fermentata in vasca per mantenere la freschezza e metà in vecchie botti di rovere per esaltare la varietà aromatica delle uve che vengono diraspate al 100% dopo la cernita. Macerazione prefermentativa (12 ° C) per 3 giorni. Fermentazione in tini aperti per 7 giorni, temperatura controllata con rimontaggi e follatura due volte al giorno.

Invecchiamento

8 mesi: metà in vasca di acciaio inossidabile e metà in botti vecchie. Completa fermentazione malolattica

L'imbottigliamento viene effettuato dopo una filtrazione morbida.

Note di degustazione

Colore giallo brillante. Al **naso** note di pesca e agrumi. In **bocca** fresco ed energico.

C4 you
ChampagneForYou

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS CUVEE K

Produzione annuale 4.000 bottiglie
Vitigno Chardonnay
Terreno Argilloso e gessoso
Età delle vigne 30 anni

Vinificazione

Vinificazione tradizionale Pressatura, decantazione a freddo, fermentazione in botti di rovere, nuovo 30%.

Invecchiamento

Batonnage e 12 mesi di invecchiamento.

Fermentazione malolattica completa, leggera filtrazione e imbottigliamento a bassa velocità.

Note di degustazione

Colore giallo dorato. Al **naso** si rileva immediatamente la finezza di questo chardonnay, note di spezie (cannella e vaniglia), sentori di prugna e marshmallo In **bocca** ampio, pieno, fresco offre una generosa sensazione dei suoi aromi, grazie alla sua fresca acidità. Ottimo equilibrio tra freschezza tra acidità e sapidità..

Temperatura di servizio 10° - 12°

C4 you
ChampagneForYou

BOURGOGNE HAUTE COTES DE NUITS CUVEE K

Produzione annuale 6 000 bottiglie

Vitigno Pinot Noir

Terreno Marna e calcare

Età delle vigne 40 anni siituate sulla collina di Vergy con una conformazione geologica del terreno simile alla collina di Corton.

Vinificazione

Le uve sono diraspate al 100% dopo la cernita.

Macerazione prefermentativa (12 ° C) per 3 giorni. Fermentazione in tini a temperatura controllata con pompaggio e follatura due volte al giorno. I vini sono messi in barili per gravità.

Invecchiamento

Il "free-run wine" e quello pressato sono invecchiati separatamente. 12 mesi in barrique di quercia, di cui il 30% nuove. Fermentazione malolattica Imbottigliamento dopo una leggera filtrazione, pochissimo uso di SO2.

Note di degustazione

Colore violaceo. Al **naso** frutti neri intensi e noce moscata.. In **bocca** più tannico e pieno. Ideale per l'invecchiamento.

Temperatura di servizio 15°

Bottiglia 0,750 cl

Magnum

C4 you
ChampagneForYou

CHEVREY - CHAMBERTIN EN-DEREE

Produzione annuale 1.400 bottiglie

Vitigno Pinot Noir

Terreno gessoso e calcareo

Età delle vigne 55 anni siituate sul terreno alluvionale di "Combe de Lavaux", sotto i 1er Cru Champeaux. Le viti sono orientate a sud-nord.

Vinificazione

Le uve sono diraspate al 100% dopo la cernita.

Macerazione prefermentativa (12 ° C) per 3 giorni. Fermentazione in tini a temperatura controllata con pompaggio e follatura due volte al giorno. I vini sono messi in barili per gravità.

Invecchiamento

Il "free-run wine" e quello pressato sono invecchiati separatamente. 12 mesi in barrique, di cui il 50% nuove. Fermentazione malolattica Imbottigliamento dopo una leggera filtrazione, pochissimo uso di SO2.

Note di degustazione

Colore rosso rubino brillante. Al **naso** pepe nero, spezie, potpourri di fiori secchi.. In **bocca** elegante, raffinato e lineare, persistente.

Temperatura di servizio 15°-16°

Bottiglia 0,750 cl

C4 you
ChampagneForYou

CHEVREY - CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES

Produzione annuale 4.000-6.000 bottiglie

Vitigno Pinot Noir

Terreno argilloso e gessoso

Età delle vigne 40 anni vigne a Gevrey-Chambertin nella parte est e sud del villaggio.

Vinificazione

Le uve sono diraspate al 100% dopo la cernita.

Macerazione prefermentativa (12 ° C) per 3 giorni. Fermentazione in tini a temperatura controllata con pompaggio e follatura due volte al giorno. I vini sono messi in barili per gravità.

Invecchiamento

Il "free-run wine" e quello pressato sono invecchiati separatamente. 12 mesi in barrique, di cui il 50% nuove. Fermentazione malolattica Imbottigliamento dopo una leggera filtrazione, pochissimo uso di SO2.

Note di degustazione

Colore rosso rubino. Al **naso** eleganti note di mirtilli e frutti neri, floreali con viola dominante seguita da sentori di petali di rosa secchi. Con l'età, la liquirizia e il sottobosco si svilupperanno elegantemente. In **bocca** Il vino offre ciò che ci si aspetta da un Gevrey Chambertin: tocco vellutato sulla bocca su una struttura ben definita e ferma. L'eleganza dei tannini guida l'esperienza di degustazione alla complessità e ai molteplici livelli di degustazione.

Temperatura di servizio 15°-16°

Bottiglia 0,750 cl

C4 you
ChampagneForYou

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Produzione annuale 1.500 bottiglie

Vitigno Pinot Noir

Terreno argilloso e gessoso

Età delle vigne 40 anni Le vigne si trovano su terreni di diverse parti del villaggio per offrire una vera miscela di Chambolle Musigny. La trama principale è "Bas Doix" (sotto 1er Cru "Haut Doix") e gli altri sono "Aux Echanges" (toccando 1er Cru), "Les Fremières" e "Les Jutruots" (in cima alla collina)

Vinificazione

Le uve sono diraspate al 100% dopo la cernita.

Macerazione prefermentativa (12 ° C) per 3 giorni. Fermentazione in tini a temperatura controllata con pompaggio e follatura due volte al giorno. I vini sono messi in barili per gravità.

Invecchiamento

Il "free-run wine" e quello pressato sono invecchiati separatamente. 12 mesi in barrique, di quercia già utilizzate per una vendemmia per evitare che sia troppo marcata e consentire la respirazione. Completa fermentazione malolattica Imbottigliamento dopo una leggera filtrazione, pochissimo uso di SO2.

Note di degustazione

Colore rosso rubino. intenso. Al **naso** viola e piccoli frutti rossi (lampone, fragola), petali di rose secche. In **bocca** Ricco, fragrante e complesso, la sua texture delicata ma carnosa non toglie nulla alla sua struttura solida e resistente.

Temperatura di servizio 15°-16°

Bottiglia 0,750 cl

C4 you
ChampagneForYou

GEVREY-CHAMBERTIN 1er CRU LES CORBEAUX

Produzione annuale 700-1.100 bottiglie

Vitigno Pinot Noir

Terreno argilloso e gessoso

Età delle vigne 60 anni le vigne si trovano proprio accanto al Grand Cru Mazis-Chambertin e si affacciano direttamente verso est. Questo è l'ultimo appezzamento del Nord ricompreso dei 9 Grands Crus

Vinificazione

Le uve sono diraspate al 100% dopo la cernita.

Macerazione prefermentativa (12 ° C) per 3 giorni. Fermentazione in tini a temperatura controllata con pompaggio e follatura due volte al giorno. I vini sono messi in barili per gravità.

Invecchiamento

Il "free-run wine" e quello pressato sono invecchiati separatamente. 12 mesi in barrique, di quercia di cui il 50% nuove. Completa fermentazione malolattica Imbottigliamento dopo una leggera filtrazione, pochissimo uso di SO2.

Note di degustazione

Colore rosso rubino. . Al **naso** Belle note di timo e spezie morbide, lievi aromi tostati di cacao.

. In **bocca** L'attacco è opulento e avvolge il palato. Appena terminata la bottiglia ti verrà voglia di aprirne un'altra.

Temperatura di servizio 15°-16°

Bottiglia 0,750 cl

C4 you
ChampagneForYou