



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



CÔTE DE NUITS-VILLAGES 2014

- ✓ Robe couleur rubis soutenue.
- ✓ Le nez est puissant et riche avec des notes de mûre sauvage, réglisse, figue fraîche.
- ✓ Souple mais bien charpenté, il offre une petite touche de vanille en finale après avoir laissé échapper son florilège d'arômes de fruits rouges.
- ✓ Servir à la température de 16 à 18 °C.
- ✓ Ce vin qui se déguste bien aujourd'hui, laisse présager une longévité de 3 à 5 ans.
- ✓ Degré : 12,5 % Vol.



- ✓ A déguster accompagné d'œufs en meurettes dans leur sauce au pinot noir de Bourgogne, de côtelettes d'agneau grillées, d'un saucisson d'âne, d'une pizza épicée, d'un rôti de bœuf aillé, de gésiers de volailles en salade ou d'un bon Camembert.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

Après trois années très compliquées, le début du millésime 2014 a été tout aussi difficile pour les vignerons, mais une météo très surprenante alliée à leur savoir-faire a finalement permis une récolte abondante et prometteuse d'un point de vue qualitatif.

D'abord un printemps chaud et sec, qui profite à la vigne et la préserve d'un point de vue sanitaire, laisse présager une récolte abondante et précoce. Toutefois, le potentiel de récolte se trouve affecté par quelques phénomènes de coulure (non transformation des fleurs en fruits).

Mais Dame nature et une météo capricieuse viennent jouer les trouble-fêtes un peu partout en France.

Malchanceuse, la Bourgogne est encore touchée cette année pour un terrible orage de grêle, qui s'abat le 28 juin sur la Côte de Beaune, et décime pour la troisième année consécutive les vignobles de Beaune, Pommard et Volnay ; les villages environnants et une partie des vignes de la Côte de Nuits près de Vosne-Romanée sont également touchés.

L'été est marqué par l'absence du soleil et l'avance acquise en début de cycle n'est plus d'actualité finalement. Une pluie régulière s'installe un peu partout en juillet et en août, repoussant la véraison, qui s'effectue classiquement fin juillet début août, et favorisant le développement des maladies - l'oïdium dans la partie méridionale de la France, le mildiou dans la partie septentrionale.

Heureusement, à partir du 20 août et du changement de lune, le miracle arrive avec le beau temps. Le soleil, accompagné du vent du Nord, revient dès les premiers jours de septembre. Ce sont des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins et le maintien d'un bel état sanitaire.

Mi-septembre, les vignerons ont retrouvé le sourire et les vendanges débutent sous le soleil. Les raisins récoltés honorent déjà de belles promesses, avec de très jolis équilibres et des couleurs intenses. Les cuvaisons se déroulent sans encombre et la fermentation alcoolique démarre spontanément. Le début de l'automne, très doux, permet aux fermentations malolactiques de s'enclencher rapidement.

Le millésime 2014 s'annonce comme très bon et les volumes sont bien là, même s'ils ne comblent pas totalement le manque de stock.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Cépage et Vin :

Le Pinot Noir est le cépage unique de l'appellation Côte de Nuits-Village.

- ✓ Densité 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille : Guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 50 hl/ha



Localité :

L'appellation Côte de Nuits-Villages est commune à cinq villages de la Côte de Nuits en Bourgogne : Fixin, Brochon, Prémieux-Prissey, Corgoloin et Comblanchien. Le vignoble s'étend sur une surface totale d'environ 200 ha.

- ✓ Sols argilo-calcaires et sableux
- ✓ Orientation Sud-Est et Sud
- ✓ Pente douce à abrupte
- ✓ Altitude entre 180 et 280 m



Particularités et Atouts :

Côte de Nuits-Villages

A l'image de son grand frère le Gevrey Chambertin, ce Côte de Nuits-Villages présente des arômes marqués de cerise et de cassis, souvent de réglisse, presque toujours des arômes animaux, typique de son appellation et de son terroir.

Situées sur les communes de Gevrey Chambertin et de Brochon, les vignes de Côte de Nuits-Villages sont âgées d'une trentaine d'années. Les sols calcaires et l'exposition remarquable de ces vignes sont des conditions idéales pour le développement des grands vins.

Labouré-Roi



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Maison familiale fondée en 1832, Labouré-Roi figure aujourd'hui parmi les premiers Négociants de Bourgogne.

80% de la production est exportée dans plus de 30 pays.

La renommée de Labouré-Roi est devenue internationale grâce aux succès à bord des compagnies aériennes et des navires de croisières. Ainsi, les vins de la Maison sont régulièrement sélectionnés à l'aveugle pour le service à bord, et ceci plus particulièrement pour le plus grand plaisir des passagers.

Notre Meursault 2007 a été élu meilleur vin blanc du monde à l'International Wine Challenge de Londres.

Située à Nuits-Saint-Georges, la Maison Labouré-Roi dispose, autour de son équipe d'œnologues, d'un équipement technique très avancé. Ses caves accueillent plus de treize cent pièces et permettent un élevage dans des conditions optimales. Afin de sélectionner et offrir les meilleurs vins, Labouré-Roi est associé avec de nombreux domaines viticoles.

PROCESS QUALITÉ – CERTIFIÉ BRC ET IFS



BASÉ SUR UNE ÉTUDE HACCP



www.laboure-roi.com



facebook.com/laboueroi



instagram.com/laboueroi



contact@laboure-roi.com



+33.3.80.62.64.00