



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2013

- ✓ La robe est jaune or avec des reflets émeraude, limpide et brillante.
- ✓ Le bouquet est riche et d'une incroyable complexité, aux notes végétales, fruitées et boisées.
- ✓ La bouche allie moelleux, minéralité et raffinement. D'une très belle complexité, le fruité tient tête à un boisé délicat. Le vin est souple, élégant, racé, d'une belle tension. Un vin superbe à ne pas manquer.
- ✓ Servir à la température d'environ 14°C
- ✓ Un Corton Charlemagne nécessite entre 4 et 8 ans de vieillissement
- ✓ Degré : 13.5 %



- ✓ Ce Grand Cru accompagnera une poularde de Bresse aux Morilles, une viande blanche grillée, un gratin de langouste, des poissons de belle qualité comme un Fugu ou un turbot, du caviar, des truffes ou encore un savoureux fromage crémeux type vacherin.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Millésime :*

Le millésime 2013 restera dans les mémoires comme l'un des plus difficiles de ce nouveau millénaire.

Un printemps extrêmement froid et pluvieux a retardé la floraison et surtout l'a étalée sur plus de quinze jours partout en France. Cet étalement a entraîné plusieurs niveaux de maturité de raisin, obligeant tous les viticulteurs à maîtriser les travaux viticoles.

Heureusement, le retour du très beau temps est arrivé dès la fin juin. L'été fut des plus chaud et sec, rassurant et profitant à la qualité et la maturation des raisins ; car même si ces conditions climatiques n'ont pas permis de rattraper tout le retard de la floraison, elles ont apporté du goût et de la densité au raisin.

Une date noire à retenir cependant : le 23 juillet s'est abattue sur la Côte de Beaune la plus terrible pluie de grêle de ces trente dernières années, détruisant une grande partie de la récolte sur Pommard, Beaune, Savigny et Pernand Vergelesses.

Après un mois de septembre frais et pluvieux, les vignobles ont dû faire face à une récolte exceptionnellement tardive. Les raisins, fragilisés par les épisodes climatiques, ont dû être méticuleusement triés. Les rendements ont été faibles, avec un volume égal voir très inférieur à celui de 2012.

Tout s'est joué sur la rapidité à récolter en tenant compte du compromis : Etat sanitaire/ maturité.

La nature a laissé une fenêtre de quelques jours, les meilleurs ont su négocier cette opportunité et vinifier de très belles cuvées. En profitant des faibles rendements ils ont réalisé des nectars, surtout en Côte de Nuits. Pour les blancs, le Chardonnay s'est bien comporté et offre des cuvées très parfumées avec des notes citronnées, très fraîches.

Le millésime 2013 restera le reflet de leur savoir-faire et de leur combat face aux caprices de Dame Nature.

## *Cépage et Vin :*

Le Chardonnay est le cépage de ce Corton Charlemagne Grand Cru.

- ✓ Densité de 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille en guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement de 40 hl/ha





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## Localité :

D'une surface de 56.61 ha, le Grand Cru Corton Charlemagne est issu de raisins récoltés sur les communes d'Aloxe Corton, Ladoix Serrigny et Pernand Vergelesses.

Une récolte annuelle moyenne d'environ 2300 hectolitres.

- ✓ Sols : Alternance de bancs calcaires et de marnes
- ✓ Orientation : sud ouest pour une large part de l'appellation qui est située sur la commune de Pernand Vergelesses, sud pour une partie de l'appellation située sur la commune d'Aloxe Corton, sud-est pour les vignes de la commune de Ladoix Serrigny et d'Aloxe en partie
- ✓ Pente assez raide
- ✓ Altitude entre 280 et 330 m



## Particularités et Atouts :

### **Corton Charlemagne Grand Cru : rare et magnifique**

En 775, Charlemagne, empereur d'Occident, offre à l'église de Saint Andoche de Saulieu son domaine d'Aloxe pour se réconcilier avec le Pape.

La légende raconte qu'il fut séduit par le coteau de Corton planté en cépages rouges. Mais lorsque l'empereur tâcha sa barbe fleurie avec le vin rouge, sa quatrième épouse, Luitgarde, exigea l'arrachage de tous les pieds de vignes et ordonna qu'on les remplace par un cépage blanc. Et c'est ainsi qu'est né l'un des Grands Crus blancs de la Côte de Beaune.



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



*Labouré-Roi*



*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](http://www.laboure-roi.com)



[facebook.com/laboueroi](https://facebook.com/laboueroi)



[instagram.com/laboueroi](https://instagram.com/laboueroi)



[contact@laboure-roi.com](mailto:contact@laboure-roi.com)



+33.3.80.62.64.00