



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



BOURGOGNE ALIGOTÉ 2015

- ✓ Robe Or vert.
- ✓ Son bouquet a de la finesse et du fruit (pomme verte), quelques notes acidulées l'accompagnent.
- ✓ La bouche annonce une belle matière. Une acidité agréable et un joli fruité se conjuguent parfaitement. Un duo qui apporte fraîcheur et tonicité. Un vin équilibré avec une finale assez longue.
- ✓ Servir à une température d'environ 11-12°C.
- ✓ A boire jeune, dans sa première année pour bénéficier de toute sa fraîcheur. Mais, il peut aussi se conserver deux ou trois ans dans de bonnes conditions de conservation.
- ✓ Degré : 12% Vol.



- ✓ Ce vin est le compagnon idéal d'un plateau de fruits de mer ainsi que des sashimis et des sushis. Il s'accorde aussi très bien avec un tsukemono, des asperges à la crème, de la purée d'avocats, un plateau de charcuterie, des épinards à la crème, des poissons frits ou grillés, et en fromage, du Comté. A essayer aussi en apéritif, additionné de crème de Cassis, il s'agit alors du célèbre Kir.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

Voilà un millésime dont on se souviendra longtemps et dont la réputation a déjà fait le tour du Monde. ...De souvenir de vigneron, nous n'avions pas vu pareil millésime depuis bien longtemps !

Les saisons se sont succédées et ont laissé sur la plante leur empreinte : Une fin d'hiver plutôt froide a fait souffrir la vigne, l'obligeant à aller chercher au plus profond ses forces pour permettre aux bourgeons d'éclore.

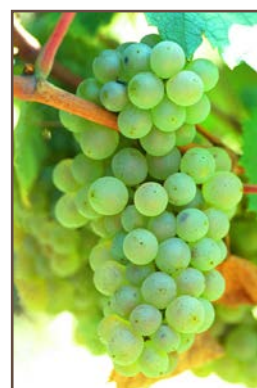
Un printemps doux et sec l'a faite grandir sereinement et un été très chaud a gorgé ses fruits de soleil.

En cette année 2015, les saisons ont mis en scène des raisins juste parfaits, d'un état sanitaire irréprochable et d'une maturité optimale. Un duo gagnant pour ce millésime d'exception. Les vins portent des équilibres d'une incroyable richesse aromatique et d'une incroyable concentration. Seul petit bémol, finalement, les rendements pas toujours au rendez-vous ajoutent une touche unique supplémentaire à cet exceptionnel millésime.

Cépage et Vin :

L'Aligoté est le seul cépage des Bourgogne Aligoté.

- ✓ Densité d'au moins 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille en Guyot ou Cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement de 65 hl/ha





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

L'aire de l'appellation Bourgogne Aligoté se confond avec celle de l'appellation Bourgogne.

Elle s'étend sur 384 communes des départements de l'Yonne, de la Côte d'Or, de la Saône et Loire et du Rhône. En partant au Nord de la région de Chablis et de l'Auxerrois, jusqu'au Sud à la région du Mâconnais, en passant par la Côte d'Or et la Côte Chalonnaise, les Bourgogne Aligoté sont issus d'une grande diversité de terroirs.

Cette appellation est produite à partir d'un seul cépage, l'Aligoté, connu en Bourgogne depuis le XVII^{ème} siècle. Ce cépage original est peu répandu dans le monde, il couvre 1500 hectares en Bourgogne

- ✓ Terroirs caillouteux et calcaires marneux
- ✓ Reliefs pentus
- ✓ Exposition Sud-Est et Sud
- ✓ Altitude : 360 mètres



Particularités et Atouts :

Vivacité et relief

Ces terroirs connaissent de fortes alternances de chaud et de froid qui favorisent l'acidité et donc la fraîcheur et le caractère fruité du vin.

De par sa volupté et sa fougue, le Bourgogne Aligoté est un vin très apprécié, en apéritif ou sur des fruits de mer.



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



facebook.com/laboueroi



instagram.com/laboueroi



contact@laboure-roi.com



+33.3.80.62.64.00