



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



MEURSAULT PREMIER CRU BLAGNY 2013

- ✓ Robe jaune or
- ✓ Nez puissant, riche, avec des notes raisins bien mûrs, de miel, finement boisées par un élevage sous bois. Une jolie densité aromatique aux nuances automnales.
- ✓ En bouche, C'est un vin mûr et ample. Les arômes d'abord fruités et boisés laissent place à des notes d'amandes grillées. Une acidité salivante accompagne les saveurs et donnent de l'ampleur et de la vibration à ce vin.
- ✓ Servir à la température de 14 °C
- ✓ Ce vin peut être dégusté dès maintenant et peut vieillir en cave ces quatre prochaines années dans de bonnes conditions de conservation.
- ✓ Degré : 13.5 % Vol.



- ✓ A servir et apprécier tout simplement en apéritif avec des toasts de foie gras. Il accompagnera également à merveille tous les crustacés, les fruits de mer et les poissons grillés ou en sauce, et un fromage tel que le 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 des Meursault Premier Cru Sous Blagny.

La récolte annuelle est d'environ 50 hectolitres.

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 45hl/ha
- ✓ Élevage 12 mois en barrique de chêne dont 20% de fûts neufs





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Meursault est le premier des trois villages des grands vins blancs de la Côte de Beaune en partant de Beaune et en se dirigeant vers le Sud.

Le climat « Sous Blagny » classé en Premier Cru se situe au Sud-Ouest du Vignoble.

- ✓ Marnes recouvertes d'éboulis calcaires. En haut, des sols bruns calcaires. En bas, des terrains argilo-calcaires
- ✓ Orientation Sud-Ouest
- ✓ Pente douce
- ✓ Entre 340 et 400 mètres d'altitude



Particularités et Atouts:

L'appellation Meursault-Blagny regroupe cinq climats classés en Premier Cru : la Jeunelotte, la Pièce-sous-le-Bois, Sous Blagny -Sous-le-Dos-d'Âne et Les Ravelles.



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