



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



CHASSAGNE MONTRACHET BLANC 2014

- ✓ Robe or pâle aux reflets émeraude, limpide et brillante.
- ✓ Un nez fin, élégant, raffiné, floral (fleurs blanches), fruité (poire) avec quelques notes d'amande fraîche.
- ✓ La bouche est très pure, avec une acidité bien intégrée et une jolie rondeur. Les saveurs sont à la fois florales et fruitées, délicatement boisées. Encore dans sa jeunesse, il s'affirmera en vieillissant. Très prometteur !
- ✓ Servir à une température de 14°C
- ✓ Très beau potentiel de garde : ce vin peut vieillir en cave (dans de bonnes conditions de conservation : 5 à 7 ans) mais se dégustera aussi sur sa jeunesse.
- ✓ Degré : 12,5 % vol.



- ✓ Ce vin accompagnera un turbot poché au beurre blanc, une volaille de Bresse à la crème, des anguilles, du saumon fumé, une truite aux amandes, des crustacés, un ris de veau. Il est aussi très agréable sur les mochi japonais. A essayer sur un foie gras ou, plus original, sur un canard à l'orange. Il s'apprécie également comme un Cognac après le repas



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 Chardonnay est le cépage des Chassagne Montrachet blancs.

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 45hl/ha
- ✓ Élevage 11 mois en barriques de chêne français dont 25 % de fûts neufs



Localité :

C'est le village le plus au Sud de la Côte de Beaune qui initie la Côte des grands vins blancs.

Cette appellation est délimitée au Sud avec Santenay et au Nord avec Puligny Montrachet, produisant des vins blancs et rouges.

Chassagne Montrachet partage avec le village de Puligny le « Montrachet », Prince des Grands Crus blancs. 8000 hectolitres de chardonnay sont récoltés en moyenne chaque année.

- ✓ Alternance de terrains calcaires caillouteux, marneux ou sableux
- ✓ Orientation sud est
- ✓ Pente douce
- ✓ Altitude entre 220 et 330 m



Particularités et Atouts :

Le Chassagne Montrachet blanc est un vin rare puisque plus de la moitié de la production de cette petite commune est réservée au Pinot Noir.



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