



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGE - 2015

- ✓ La robe est couleur rubis aux reflets grenat.
- ✓ Le nez est d'une très belle typicité, sur les fruits à baies rouges et noires, légèrement épicés (poivre).
- ✓ De la profondeur en bouche. Des saveurs fruitées et animales, des tanins soyeux, de la souplesse avec une finale discrètement épicée, fraîche et fruitée. D'une belle longueur.
- ✓ Servir à la température de 15 °C.
- ✓ Ce vin, qui se déguste bien aujourd'hui, pourra être conservé dans de bonnes conditions de conservation encore 3 à 4 ans.
- ✓ Degré : 12,5 % Vol.



- ✓ A servir sur des viandes rouges grillées ou rôties, des œufs en meurette, une tourte chaude à la viande, des pasta. Se marie aussi très bien avec les gibiers à plumes et les fromages.



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'éclorre.

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 :

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

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille : Guyot or Cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle et mécanique
- ✓ Rendement 55hl/hectare





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Le vignoble des Hautes-Côtes de Nuits est réparti sur la Côte de Nuits en Bourgogne, de Dijon à Corgoloin. Il couvre les pentes bien exposées des collines surplombant la Côte.

Le vignoble a été reconstruit dans les années 1950 afin d'obtenir un vin de haute qualité. Pinot Noir et Chardonnay ont été plantés sur les meilleurs coteaux. Les efforts développés pour améliorer la qualité portent aujourd'hui leurs fruits.

Le vignoble s'étend sur une surface totale d'environ 570 ha, rouge et blanc confondus.

- ✓ Sols argilo-calcaires du Jurassic
- ✓ Orientation Sud-Est et Sud
- ✓ Pente douce à abrupte
- ✓ Altitude entre 280 m et 330m



Particularités et Atouts :

Vous serez enchantés par notre Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits et ses saveurs de fruits rouges lorsqu'il est encore jeune et frais, et ses notes de fruits confits et de saveurs parfois animales lorsque il est plus mature.



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 de luxe. Ainsi, plus de quinze pour cent des vins de la Maison sont sélectionnés à l'aveugle pour le service à bord, et ceci plus particulièrement pour le plus grand plaisir des passagers de premières et business classes.

Située à Nuits-Saint-Georges, la Maison Labouré-Roi dispose, autour de son équipe d'œnologues, d'un équipement technique parmi les plus avancés de Bourgogne. Ses anciennes caves sous le centre-ville de Nuits accueillent plus de onze cent pièces et permettent un élevage dans des conditions optimales. Elles sont complétées par des nouvelles caves où reposent treize cent fûts.

Afin de sélectionner et offrir les meilleurs vins de Bourgogne, Labouré-Roi est associé avec près d'une centaine de domaines et partenaires 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