



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



SAINT-ROMAIN BLANC 2011

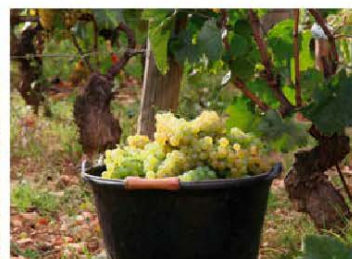
- ✓ Robe. or paille, limpide et brillante.
- ✓ Bouquet intense, finement boisé, aux notes d'agrumes bien mûrs, de fleur (pivoine) et de vanille, une touche de minéralité accompagne élégamment le tout.
- ✓ L'attaque en bouche est souple, révélant des saveurs fruitées et vanillées. Ce vin est harmonieux, avec un bon équilibre entre le vieillissement, la vivacité, le fruité et la minéralité : Un vin de caractère et de belle typicité.
- ✓ Servir entre 13° et 14 °C
- ✓ Ce vin est à déguster dès maintenant ou peut être conservé en cave durant les deux prochaines années
- ✓ Degré : 12.5 % Vol



- ✓ Il sera le compagnon du homard, de la crevette, de poissons cuits à la vapeur, de crudités, des huîtres accompagnées de poireaux et des truffes, ou des viandes blanches.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

Partout en France la précocité est la caractéristique à retenir pour parler de ce millésime 2011.

Hormis 2003 et son été caniculaire, jamais de mémoire de vigneron, les vendanges n'ont eu lieu si tôt dans l'année. En effet, dans tous les vignobles français, c'est globalement avec deux semaines d'avance sur les habitudes que les premiers coups de sécateurs ont été donnés pour récolter les raisins de cette année et les porter vers les cuves et les pressoirs.

C'est le printemps 2011 qui a tout de suite imprimé un rythme effréné à la croissance de la vigne. Précoces, mais surtout exceptionnellement chauds et sec, les mois de mars, avril et mai ont pris des allures d'été, ce qui a permis aux bourgeons d'éclore et de se développer dans les meilleures conditions possibles.

La vitesse de croissance de la vigne a été vertigineuse jusqu'au stade de la floraison où l'on comptait pratiquement trois semaines à un mois d'avance sur les dates habituelles. A ce rythme-là nous aurions pu vendanger dès la mi-août, ce qui aurait été du jamais vu !

Ainsi c'est un certain soulagement qui a accompagné les premières averses de la fin juin. Les pluies du début de l'été ont effectivement débloqué la situation dans la plupart des vignobles et permis à la vigne de poursuivre un cycle physiologique moins intense.

Au niveau des Blancs et des Rosés, le millésime s'avère assez fruité et croquant sur les premières récoltes. Sur les Rouges, le millésime est un petit peu plus « vigneron » où le travail du winemaker permet de sortir de très belles cuvées, notamment sur les cépages tardifs qui s'annoncent exceptionnels. Les vins sont complets, puissants avec des tanins bien présents et fondus.

D'un point de vue général, on obtient des vins de plaisir et équilibrés. Mais une fois de plus, les bonnes surprises viennent des cépages tardifs avec un débouché sur de belles cuvées et des vins de garde.

Cépage et Vin :

Le Chardonnay est le cépage du Saint-Romain

- ✓ Au moins 10000 pieds/ha
- ✓ Taille: Guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 45 hl/ha





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Abrité par ses falaises spectaculaires, l'appellation Saint-Romain se trouve dans la commune viticole d'Auxey, à l'arrière de la côte de Beaune.

- ✓ Sols très caillouteux, marno calcaire
- ✓ Orientation Sud-Est et Est
- ✓ Altitude entre 280 et 400 m



Particularités et Atouts :

Saint-Romain

Le village de Saint-Romain est situé à côté du village d'Auxey, c'est le vignoble le plus haut de la Côte de Beaune.

Le Saint-Romain était à l'origine autrefois présenté comme un vin des Hautes-Côtes de Beaune, a obtenu sa propre et méritée appellation de village en 1947.

Les Saint-Romain blancs sont très séduisants, frais et persistants. Cette appellation a l'un des rapports qualité-prix les plus avantageux de Bourgogne !



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