



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



BOURGOGNE CHARDONNAY 2014

Vieilli en Fût de Chêne

- ✓ Robe or pâle aux reflets verts et or.
- ✓ Le bouquet, d'un délicat boisé, révèle des arômes de noisettes grillées, d'agrumes et de fruits secs (abricot).
- ✓ La bouche présente un bon équilibre acide, avec des saveurs finement boisées et fruitées (agrumes). Frais, pur et tendu, il offre en finale une belle minéralité et un fruité/boisé délicat.
- ✓ Servir à la température d'environ 13-14°C.
- ✓ A déguster dès maintenant ou dans les deux prochaines années.
- ✓ Degré : 13 % Vol.



- ✓ Il sera parfait sur une tourte au Comté, une assiette de charcuterie, un pied de cochon, un plateau de fruits de mer, ou encore un fromage tel que le Beaufort.



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 « malo lactique » 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 de notre Bourgogne Blanc

- ✓ Densité d'au moins 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot ou cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 60 hl/ha



Localité :

L'aire de l'Appellation Bourgogne 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 sont donc issus d'une grande diversité de terroirs.

Ce Bourgogne blanc est un assemblage de raisins de Chardonnay de différentes origines pour bénéficier de la fraîcheur, de la minéralité et de la vivacité des vins du Nord, de l'ampleur et de la rondeur des vins du Mâconnais et de la Côte Chalonnaise et enfin, de la puissance et de la complexité des vins de la Côte d'Or.

- ✓ Terroirs variés avec les coteaux calcaires parfois crayeux ou kimméridgiens du Nord, les calcaires marneux de la Côte d'Or et les argiles avec parfois des touches granitiques en Saône et Loire.



Particularités et Atouts :

Notre Bourgogne Chardonnay est le reflet du terroir bourguignon, où poussent ses raisins. Le sol donne aux vins une fabuleuse finesse et de grandes qualités aromatiques.

Notre Chardonnay possède la pureté des « Chardonnay » de Bourgogne, très délicatement boisé par un vieillissement en fûts de chêne.



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