



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## MEURSAULT 2014

- ✓ Robe Or aux reflets émeraude, limpide et brillante.
- ✓ Les arômes mêlent des notes d'agrumes fraîches, de fleur blanche et de crème vanillée.
- ✓ La bouche est dense, épicée, ronde, généreuse bien équilibré, crémeuse. Des saveurs d'agrumes et de vanille se révèlent. Un vin jeune très prometteur.
- ✓ Servir à une température de 13 à 14°C
- ✓ Ce vin peut être apprécié dès aujourd'hui ou conservé en cave jusqu'à cinq ans
- ✓ Degré : 13% Vol.



- ✓ Ce grand vin accompagnera idéalement des poissons à la nage ou en sauce, des crustacés, des foies de volaille, un saumon fumé ou un savoureux feuilleté d'escargots. Le Meursault est également très agréable avec un fromage de vache ou encore un morceau de comté.



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 unique des Meursault blancs.

- ✓ Densité : 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot ou cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 50 hl/ha



## *Localité :*

Le village de Meursault se situe au centre de la côte de Beaune. Avec les villages de Puligny Montrachet et de Chassagne Montrachet, il représente ce qui se fait de mieux en matière de chardonnay.

Le terroir et l'exposition sont très favorables à ce cépage. C'est également le terroir des Montrachet, les « meilleurs vins blancs du monde ».



## *Particularités et Atouts:*

Digne de sa réputation, voici un vin racé, qui exprime toute sa noblesse.



# 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](http://www.laboure-roi.com)



[facebook.com/laboueroi](https://facebook.com/laboueroi)



[instagram.com/laboueroi](https://instagram.com/laboueroi)



[contact@laboure-roi.com](mailto:contact@laboure-roi.com)



+33.3.80.62.64.00