



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



CHABLIS

Le Beaunois 2015

- ✓ Robe or pâle, limpide et brillante.
- ✓ Un bouquet aux arômes de fleurs blanches (acacia) mêlés à des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) sur fond minéral (silex, pierre à fusil) et fruité (fruits à chair blanche).
- ✓ La bouche est vive et légère, équilibrée en acidité. Cette attaque enthousiaste se poursuit par une rondeur aimable. Son gras s'accorde à sa fraîcheur pour offrir au palais une sensation persistante.
- ✓ Servir à la température de 13-14 °C
- ✓ Ce vin peut être dégusté maintenant ou être conservé en cave durant les 2 prochaines années.
- ✓ Degré : 13% Vol.



- ✓ A servir avec de la charcuterie, des huîtres, un Vol au Vent de ris d'agneau, une cuisson de poulet grillé ou un morceau de gruyère.



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 Chardonnay est le cépage unique des Chablis.

- ✓ Au moins 5500 pieds/ha
- ✓ Taille guyot, taille Chablis
- ✓ Vendange manuelle.
- ✓ Rendement 60 hl/ha





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Chablis, situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, est parmi les vignobles les plus septentrionaux de la Bourgogne. Il est donc aux « portes » de la Champagne et de la région parisienne sur lesquelles il s'est appuyé pour se faire une renommée.

Légèrement détaché du « cœur » du vignoble bourguignon, le Chablisien trouva son essor au début du 19^e siècle grâce aux voies navigables que sont l'Yonne et la Seine.

Il se caractérise par sa production uniquement de vins blancs de cépage Chardonnay et par sa géologie affirmée dont l'assise majeure provient du Kimméridgien.

Les Chablis sont implantés sur les coteaux de part et d'autre de la vallée du Serein, la paisible rivière qui traverse le Chablisien.

- ✓ Sol et sous-sol calcaire du Kimméridgien,
- ✓ Pente légèrement prononcée,
- ✓ Exposition Sud-Ouest,
- ✓ Altitude 180 m à 260 m.





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