



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



FLEURIE 2014

- ✓ Robe vermillon avec des reflets violets
- ✓ Le nez exhale des arômes de poivre noir, de violette, de figue et une note florale rappelant la fleur de lys.
- ✓ La bouche est friante avec un coté confiture de mûre qui ressort et une finale sur des tanins élégants. Des notes aromatiques de cassis et de pêche s'épanouissent en final.
- ✓ Servir à une température de 13-14 °C
- ✓ Ce vin est prêt à boire. Il se conserve entre 3 à 6 ans après la date de sa vendange.



- ✓ A déguster sur une salade de gésiers de volaille confits, un zaru soba, une andouillette, un steak tartare, de la charcuterie fine, du saucisson, un ragoût d'agneau au thym, du fromage de Roquefort, à essayer aussi avec un plat d'Okashi.

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 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 Gamay noir à jus blanc est le cépage des Fleurie

- ✓ Densité de 6000 pieds/ha.
- ✓ Taille courte en gobelet, cordon ou éventail, ou taille longue en guyot suivant les parcelles.
- ✓ Vendange manuelle, il n'y a pas d'éraflage dans le but de conserver les baies entières pour la macération carbonique dont découle les arômes de fruit rouge.
- ✓ Rendement 53 hl/ha.



Localité :

Fleurie est un des 10 crus du Beaujolais. L'aire d'appellation se situe dans la partie septentrionale du vignoble du Beaujolais, au nord du département du Rhône. Elle est entourée, au nord et à l'est, par l'appellation Moulin à vent, à l'ouest par l'appellation Chiroubles, et au sud par l'appellation Morgon. La vigne est plantée en coteaux. L'appellation Fleurie représente environ 900 hectares.

- ✓ Terroirs granitiques et schisteux avec une faible proportion d'argile.
- ✓ Orientation Sud-Est.
- ✓ Pentes douces à fortes.
- ✓ Altitude de 250 à 400 m.



Particularités et Atouts :

Notre sélection de grappes se fait exclusivement sur les parcelles plantées sous la protection de la Madone de Fleurie.

Là, les granites à grands cristaux communiquent au vin la féminité, la finesse et l'élégance marquées par des arômes d'iris.



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