



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



BOURGOGNE CHARDONNAY 2015

- ✓ Robe or blanc avec des reflets émeraude, limpide et brillante.
- ✓ Le bouquet honnête et franc s'exprime sur des notes de pomme, de poire, de fleurs blanches et de frangipane.
- ✓ La bouche, très agréable, dans la douceur, offre une texture veloutée, plaisante, avec une bonne acidité intégrée. Beaucoup d'élégance dans ce vin.
- ✓ Servir à la température d'environ 13-14°C.
- ✓ A déguster dès maintenant ou dans les deux prochaines années



- ✓ Ce vin accompagnera idéalement une tourte au Comté, une salade de blancs de volailles, des pâtes fraîches, un pied de cochon, du pâté en croûte ou encore un fish and chips

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 de notre Bourgogne Blanc

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





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



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 :

Le miracle des vins de Bourgogne commence à la fin du premier millénaire.

Suite à la dislocation de l'Empire de Charlemagne, l'Europe est menacée par la barbarie. Mais de la Bourgogne va partir le principal mouvement de reconquête de la civilisation. Les bénédictins à Cluny (909) près de Mâcon et les cisterciens à Cîteaux (1098), dont la puissance et la richesse dépassaient celles des rois, vont consacrer une partie de leurs activités à l'élaboration de grands vins à la gloire de Dieu.



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