



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2010

- ✓ Robe jaune or aux reflets émeraude.
- ✓ Très joli bouquet d'amande, de noisette, de fruits confits et de fleurs reflétant la complexité des Corton-Charlemagne.
- ✓ En bouche, un vin frais et racé, d'une certaine puissance, des saveurs complexes, un fin boisé, une belle finale sur l'amande, le boisé et le beurre. Une noble cuvée !
- ✓ Servir à la température d'environ 14°C
- ✓ Un Corton-Charlemagne nécessite entre 4 et 8 ans de vieillissement



- ✓ Ce Grand Cru accompagnera une poularde de Bresse aux Morilles, une viande blanche grillée, un gratin de langouste, des poissons de belle qualité comme un Fugu ou un turbot, du caviar, des truffes ou encore un savoureux fromage crémeux type vacherin.

MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Millésime :*

Deux dates à retenir le 19 décembre avec des températures de  $-17^{\circ}\text{C}$ , avec le gel de 5 à 10% du vignoble, et la date du 19 juin où le thermomètre a dégringolé de  $12^{\circ}\text{C}$ . Nous n'avons eu que des périodes de yoyo entre des températures élevées puis très basses, tout le mois de Juin, ce qui a considérablement perturbé la vigne au niveau de la floraison, donc des écarts sur les parcelles et sur toute la côte et beaucoup de coulure. Juillet et Août n'ont pas été fameux avec beaucoup de pluie sur fin juillet et début septembre.

Le millésime 2010 est un millésime tardif par rapport aux millésimes précédents, mais n'a rien d'extraordinaire en termes de date de vendanges. En effet la date de début des vendanges est plus à partir du 20 septembre en Bourgogne. Pour ceux qui ont maîtrisé les rendements et réalisé correctement leurs traitements, sans impasse, les choses se sont bien passées. Des raisins mûrs de bons degrés et des parfums intéressants.

Pour la plus part, les vendanges se sont faites trop tard et bon nombre surtout sur les secteurs sud de la côte ont vu leur volume diminuer de jour en jour du fait d'un état sanitaire déplorable.

Beaucoup trop de raisins et donc pas la maturité avec des foyers de pourriture. Voilà, en savez-vous assez, je suis certain que vous allez édulcorer tout ça pour faire de ce millésime un millésime fruité, gouleyant, charmeur et surtout qui sera prêt à boire rapidement. Gardez vos 2009 profitez des 2010 !!

## *Cépage et Vin :*

Le Chardonnay est le cépage de ce Corton-Charlemagne Grand Cru.

- ✓ Densité de 9000 pieds/ha
- ✓ Taille en guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement de 40 hl/ha





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## Localité :

D'une surface de 56.61 ha, le Grand Cru Corton-Charlemagne est issu de raisins récoltés sur les communes d'Aloxe Corton, Ladoix Serrigny et Pernand Vergelesses.

La récolte annuelle moyenne est d'environ 2300 hectolitres.

- ✓ Sols : Alternance de bancs calcaires et de marnes
- ✓ Orientation : sud ouest pour une large part de l'appellation qui est située sur la commune de Pernand Vergelesses, sud pour une partie de l'appellation située sur la commune d'Aloxe Corton, sud-est pour les vignes de la commune de Ladoix Serrigny et d'Aloxe en partie
- ✓ Pente assez raide
- ✓ Altitude entre 280 et 330 m



## Particularités et Atouts :

### **Corton-Charlemagne Grand Cru : rare et magnifique**

En 775, Charlemagne, empereur d'Occident, offre à l'église de Saint Andoche de Saulieu son domaine d'Aloxe pour se réconcilier avec le Pape.

La légende raconte qu'il fut séduit par le coteau de Corton planté en cépages rouges. Mais lorsque l'empereur tâcha sa barbe fleurie avec le vin rouge, sa quatrième épouse, Luitgarde, exigea l'arrachage de tous les pieds de vignes et ordonna qu'on les remplace par un cépage blanc. Et c'est ainsi qu'est né l'un des Grands Crus blancs de la Côte de Beaune.



# 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