



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



BOURGOGNE ALIGOTÉ 2014

- ✓ Robe Or vert.
- ✓ Son bouquet a de la finesse et du fruit (pomme verte), quelques notes acidulées l'accompagnent.
- ✓ La bouche annonce une belle matière. Une acidité agréable et un joli fruité se conjuguent parfaitement. Un duo qui apporte fraîcheur et tonicité. Un vin équilibré avec une finale assez longue.
- ✓ Servir à une température d'environ 11-12°C.
- ✓ A boire jeune, dans sa première année pour bénéficier de toute sa fraîcheur. Mais, il peut aussi se conserver deux ou trois ans dans de bonnes conditions de conservation.



- ✓ Ce vin est le compagnon idéal d'un plateau de fruits de mer ainsi que des sashimis et des sushis. Il s'accorde aussi très bien avec un tsukemono, des asperges à la crème, de la purée d'avocats, un plateau de charcuterie, des épinards à la crème, des poissons frits ou grillés, et en fromage, du Comté. A essayer aussi en apéritif, additionné de crème de Cassis, il s'agit alors du célèbre Kir.

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 :

L'Aligoté est le seul cépage des Bourgogne Aligoté.

- ✓ Densité d'au moins 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille en Guyot ou Cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement de 65 hl/ha



Localité :

L'aire de l'appellation Bourgogne Aligoté se confond avec celle de l'appellation Bourgogne.

Elle 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 Aligoté sont issus d'une grande diversité de terroirs.

Cette appellation est produite à partir d'un seul cépage, l'Aligoté, connu en Bourgogne depuis le XVII^{ème} siècle. Ce cépage original est peu répandu dans le monde, il couvre 1500 hectares en Bourgogne

- ✓ Terroirs caillouteux et calcaires marneux
- ✓ Reliefs pentus
- ✓ Exposition Sud-Est et Sud
- ✓ Altitude : 360 mètres



Particularités et Atouts :

Vivacité et relief

Ces terroirs connaissent de fortes alternances de chaud et de froid qui favorisent l'acidité et donc la fraîcheur et le caractère fruité du vin.

De par sa volupté et sa fougue, le Bourgogne Aligoté est un vin très apprécié, en apéritif ou sur des fruits de mer.



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