



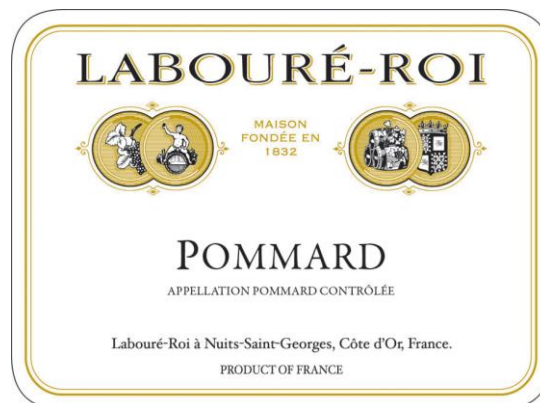
# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## POMMARD 2015

- ✓ Belle robe rubis profonde.
- ✓ Le bouquet révèle des arômes de petits fruits noirs, accompagnés d'un élégant boisé.
- ✓ La bouche est ample, complexe, les tanins sont fermes et soutenus par une belle vinosité, un vin de caractère, viril, puissant et tout en élégance
- ✓ Servir à la température de 15 °C
- ✓ Ce vin peut être dégusté sur ses arômes jeunes, mais il vieillira très bien en cave entre 5 et 15 ans



- ✓ Il accompagnera à merveille une côte de veau rosée servie avec une fricassée de champignons des bois, des viandes rouges, une cuisse d'oies et tous gibiers à poils. Le sanglier en civet est un « must ». Privilégier les fromages forts un peu avancés.

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'éclore.

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 Pinot Noir est le cépage des Pommard.

- ✓ Densité 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot ou cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 40 hl/ha





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Localité :*

Pommard est le premier village lorsque l'on vient de Beaune et que l'on se dirige vers le Sud.

Le vignoble s'étend sur environ 300 ha. et la production annuelle est d'environ 14 000 hectolitres.

- ✓ Sols Alluvions anciennes qui se poursuivent par des sols argilo calcaires et des marnes oxfordiennes
- ✓ Orientation sud est
- ✓ Pente douce
- ✓ Altitude entre 250 et 330 m



## *Particularités et Atouts :*

Grâce à l'irréprochable sélection de notre œnologue, nous bénéficions de raisins d'une maturité parfaite et d'un équilibre entre les arômes, le tanin et la couleur.

C'est l'appellation la plus connue en vin rouge de la Côte de Beaune, et le vin de garde favoris des français.



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



*Labouré-Roi*



*Maison familiale fondée en 1832, Labouré-Roi figure aujourd'hui parmi les premiers Négociants de Bourgogne.*

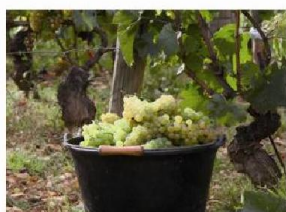
*80% de la production est exportée dans plus de 30 pays.*

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