



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2013

- ✓ Robe rubis profonde
- ✓ Le nez est porté par une note boisée élégante et développe des arômes et d'épices douces et de fruits noirs.
- ✓ La bouche offre un boisé et des tanins élégants bien présents, qui demandent quelques années en cave pour s'assagir
- ✓ Servir à une température de 16-17 °C
- ✓ Ce vin laisse présager une longévité d'une quinzaine d'années



- ✓ Ce Clos de Vougeot accompagnera un Tournedos Rossini, des viandes en sauce, des gros et petits gibiers, un confit d'oie, des fromages à pâtes fraîches. A essayer absolument en dessert avec un gâteau au chocolat noir



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

Le millésime 2013 restera dans les mémoires comme l'un des plus difficiles de ce nouveau millénaire.

Un printemps extrêmement froid et pluvieux a retardé la floraison et surtout l'a étalée sur plus de quinze jours partout en France. Cet étalement a entraîné plusieurs niveaux de maturité de raisin, obligeant tous les viticulteurs à maîtriser les travaux viticoles.

Heureusement, le retour du très beau temps est arrivé dès la fin juin. L'été fut des plus chaud et sec, rassurant et profitant à la qualité et la maturation des raisins ; car même si ces conditions climatiques n'ont pas permis de rattraper tout le retard de la floraison, elles ont apporté du goût et de la densité au raisin.

Une date noire à retenir cependant : le 23 juillet s'est abattue sur la Côte de Beaune la plus terrible pluie de grêle de ces trente dernières années, détruisant une grande partie de la récolte sur Pommard, Beaune, Savigny et Pernand Vergelesses.

Après un mois de septembre frais et pluvieux, les vignobles ont dû faire face à une récolte exceptionnellement tardive. Les raisins, fragilisés par les épisodes climatiques, ont dû être méticuleusement triés. Les rendements ont été faibles, avec un volume égal voir très inférieur à celui de 2012.

Tout s'est joué sur la rapidité à récolter en tenant compte du compromis : Etat sanitaire/ maturité.

La nature a laissé une fenêtre de quelques jours, les meilleurs ont su négocier cette opportunité et vinifier de très belles cuvées. En profitant des faibles rendements ils ont réalisé des nectars, surtout en Côte de Nuits. Pour les blancs, le Chardonnay s'est bien comporté et offre des cuvées très parfumées avec des notes citronnées, très fraîches.

Le millésime 2013 restera le reflet de leur savoir-faire et de leur combat face aux caprices de Dame Nature.

Cépage et Vin :

Le Pinot Noir est le cépage du Clos de Vougeot.

- ✓ 10000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 40 hl/ha
- ✓ Elevage 15 mois en pièces de chêne français.





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Le Clos a été fondé vers 1110 par les moines de l'Abbaye de Cîteaux. Son château construit pendant la Renaissance est le siège de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Le Clos s'étend sur 50 ha 95 a et 75 ca. Vers 240 m d'altitude à la partie inférieure, il bénéficie d'un sol brun, encore argileux et lourd. Dans la partie supérieure, vers 255 m d'altitude, le sol prend une structure grenue, moins argileuse, avec des graviers en abondance. La couche de terre ne dépasse pas 40 cm. La bonne teneur en calcaire actif, compense les défauts d'un sol en rendzine. Aucun autre Grand Cru de Bourgogne ne descend aussi bas dans la plaine.

- ✓ Sol brun peu profond mais argileux, sur cailloutis calcaires. Sur sa partie basse un sol brun plus profond sur un niveau marneux riche en argile et limon fin
- ✓ Orientation sud est et est
- ✓ En pente douce sur sa partie supérieure (3 à 4%), il est ensuite plat, très légèrement bombé
- ✓ Altitude entre 240 et 255 m



Particularités et Atouts :

Après la naissance de l'abbaye de Cîteaux, les moines bénéficient de donations sur la Côte de Nuits. Ils vont porter une grosse partie de leurs efforts sur un vignoble de 51 hectares qu'ils transforment en Clos, et qui inclut une douzaine de climats. Pendant 700 ans, les moines transforment le Clos Vougeot en centre de pressurage et de vinification notamment pour les vins de la Romanée Conti. C'est au Clos que pour la première fois, les moines découvrent qu'il faut contrôler les températures lors des vinifications, méthode aujourd'hui universellement utilisée.

Les vins sont vendus dans toute l'Europe, et offerts aux rois et papes pour attirer leurs faveurs.

Notre Clos exprime puissance et charme, et présente toujours beaucoup d'harmonie dans ses arômes de fruits rouges et noirs.



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