



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



BEAUJOLAIS-VILLAGES 2015

✓ La couleur est d'un rouge rubis profond et lumineux.

✓ Le nez est riche avec des arômes de fruits noirs gourmands, très concentrés et très frais

✓ La bouche est gourmande, avec du gras et des tanins fins. On croque dans le Gamay.

✓ Servir à la température de 14-15 °C.

✓ A déguster dès maintenant ou dans les trois prochaines années.

✓ Accompagnera parfaitement un tajine d'agneau, des brochettes de viande ou de poissons grillés, brochettes de Saint Jacques, du Tofu frais, de la charcuteries, un pot au feu, des rognons, une pizza, des grillades, des bouillons, une soupe à l'oignon gratinée et un Bleu d'Auvergne.



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 Gamay noir à jus blanc est le cépage des Beaujolais-Villages rouges

- ✓ Densité de 6000 pieds/ha.
- ✓ Taille courte en gobelet, cordon ou éventail, ou taille longue en guyot.
- ✓ Vendange manuelle, il n'y a pas d'éraflage, ceci pour conserver l'intégralité des baies qui subiront une macération carbonique au cours de la fermentation alcoolique.





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

L'aire de l'Appellation du Beaujolais-Villages est située sur 39 communes au nord du département du Rhône et déborde sur une frange sud du département de Saône et Loire. Elle s'étend sur les coteaux à dominante granitique entre la rivière Saône, à l'est, et les Monts du Beaujolais, à l'ouest, entre Villefranche sur Saône et Beaujeu.

- ✓ Sols granitiques et schisteux.
- ✓ Relief en petites collines.
- ✓ Altitude de 350 mètres pour les villages de Blacé et Charentay.



Particularités et Atouts :

Notre Beaujolais-Villages vient des terroirs granitiques qui sont les mêmes que ceux des 10 crus du Beaujolais. Le sol est profond et il sèche vite ce qui donne un vin naturellement concentré.

Notre cuvée provient de domaines qui limitent volontairement leurs rendements.

Ne vous trompez pas, ce vin généreux et ample est l'un des meilleurs rapports qualité prix de France.



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