



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## CORTON GRAND CRU 2015

- ✓ Très belle robe rouge profond
- ✓ Le nez puissant révèle un bouquet de fruits rouges (griottes) et noirs (cassis, mûres) avec une touche de vanille, accompagné par un boisé tout en finesse.
- ✓ En bouche, ce vin est racé et généreux. Les tannins se sont arrondis et la bouche est flatteuse tout en restant robuste et élégante.
- ✓ Servir à la température de 15-16°C
- ✓ Assurément un vin de garde, ce Corton requière de 5 à 10 ans pour atteindre son apogée et jusqu'à 15 ans pour les très bonnes années.



- ✓ Ce vin puissant et franc va rehausser et mettre en valeur le gibier et les viandes rôties en sauce assez relevées. La plupart des fromages s'allient bien au vin de Corton dans la mesure où ils ne sont pas trop forts.

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'éclorre.

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 du Corton Grand Cru.

- ✓ Densité de 1 000 pieds/hectare
- ✓ Taille: Guyot ou Cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement: 35 hl/hectare





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Localité :*

C'est un Grand Cru rouge qui se trouve sur les communes d'Aloxe Corton, de Ladoix Serrigny et de Pernand Vergelesses. Le vignoble est sur la « butte d'Aloxe », exposée Sud et Est.

- ✓ Sols argilo-calcaires recouverts de marnes grises et de sols lourds et pierreux
- ✓ Orientation Sud et Est
- ✓ Pentes douces
- ✓ Altitude: entre 280 et 330m



## *Particularités et Atouts :*

Les vins rouges de corton sont fermes et élégants, à dominance tannique. Leur robe est presque toujours assez foncée. Le corton ajoute une puissance propre aux grands Bourgognes. Arômes de fruits rouges, cassis, cerise pour les jeunes vins et bouquet de truffe et cuit pour les vins vieux.

Appréciation du Docteur Lavalley « Ce sont les vins les plus fermes et les plus francs de la côte de Beaune. Les cortons des bonnes années sont parfaits, dignes d'être offerts aux gourmets les plus délicats et d'être servis dans les occasions les plus solennelles ».



# 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