



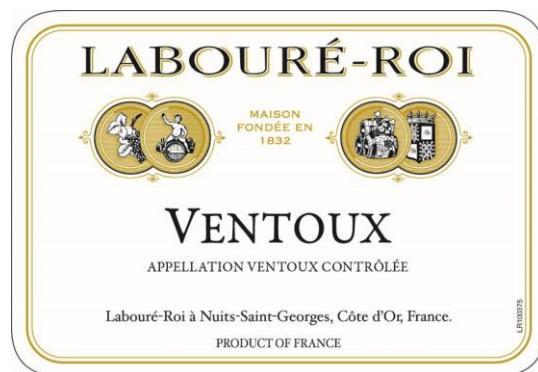
LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



VENTOUX BLANC 2016

- ✓ Robe de couleur jaune pâle
- ✓ Le nez est flatteur et avec des notes de fleurs blanches et de fruits blancs
- ✓ Rond et frais, ce vin offre en bouche des arômes complexes et bien développés
- ✓ Ce vin peut être bu maintenant, mais peut également être conservé pendant deux ans
- ✓ Ce vin sera idéalement servi avec du poisson grillé, une salade de pomme de terre, des viandes préparées au barbecue, un Gaspacho et du fromage de chèvre



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

« Cela faisait bien longtemps que les viticulteurs n'avaient pas eu à endurer un tel chemin de croix pour donner naissance à un nouveau millésime. Durant les mois d'Avril, Mai et Juin 2016, ils ont subi les conséquences dramatiques du gel, des chutes de grêle, des attaques de mildiou, des craintes d'oïdium, etc... Nombreux sont ceux qui ont souffert très durement de ces caprices de la météo, au point de souhaiter parfois que « l'année se termine le plus rapidement possible » et de douter de l'avenir. Enfin, juillet puis août puis Septembre, avec le plein soleil, ont fait oublier un peu la peine et ramené le moral dans le vignoble. »

Dans le Sud de la France et la Vallée du Rhône, malgré certaines intempéries, la récolte est moyenne en termes de volume mais de belle qualité avec des vins rouges concentrés, riches et assez bien équilibrés. Les vins blancs ont, eux, un peu plus souffert de cette forte chaleur estivale.

En Bourgogne, à la récolte, toutes les vignes étaient vertes mais beaucoup cachaient cependant, sous leur feuillage, un manque de raisins. La Bourgogne produit cette année encore une petite récolte, voire très petite pour certaines appellations (Chablis). Mais, pour les vignes épargnées et celles qui ont pu bénéficier d'une « repousse », les raisins étaient au rendez-vous, en bonne proportion. Quand le viticulteur, au cours de cette année 2016, a su apporter tous les soins nécessaires à cette vigne malmenée par des intempéries successives et a réussi à amener les fruits à pleine maturité, alors les vins sont de belle qualité. Ils sont concentrés, avec des tanins assez soyeux, et bénéficient d'un équilibre acide de bon aloi.

C'est donc une année de « viticulteur et de vinificateur », qui fera la différence qualitative. Ces turbulences n'auront pas suffi à entamer notre moral et nous sommes fiers de vous présenter LE millésime 2016.

Cépage et Vin :

Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc et Clairette sont les cépages du Ventoux blanc.



- ✓ Rendement 60 hl/ha
- ✓ Vendanges mécaniques



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Le vignoble du Ventoux couvre une large superficie de 15.800 hectares au sud-est de l'appellation Côtes du Rhône méridionales, au pied du Mont Ventoux dans le Vaucluse, au bord du Lubéron dans les Alpes de Haute-Provence.



Le Mont Ventoux domine la région et les températures sont un peu plus fraîches que dans les plaines du sud.

Altitude 180 m à 260 m.

Particularités et Atouts :

Nos raisins sont cultivés dans un sol pauvre. La vinification est conduite à basse température. Ces deux facteurs nous permettent d'obtenir des vins complexes, un plaisir véritable pour les sens qui est parfaitement abordable.

L'élévation des vignobles et le climat plus frais que dans le sud de la vallée du Rhône offrent des vins moins impétueux. Ils sont à leur apogée dès la première année après la récolte.



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