



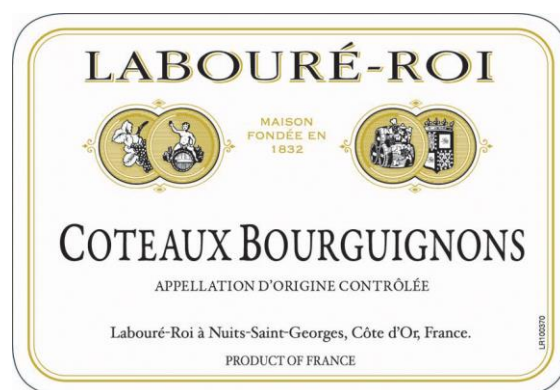
LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE 2015

- ✓ Robe rubis profond.
- ✓ Nez joliment fruité, aux arômes de cerise croquante.
- ✓ La bouche offre une attaque ronde et gourmande avec des arômes de fruits murs et une finale sur des tanins élégants et souples.
- ✓ A déguster dès à présent.
- ✓ Servir à la température d'environ 14-15 °C.



- ✓ Ce vin accompagnera une assiette de charcuterie, des pâtes, du jambon blanc ou fumé, un couscous, de la viande de bœuf en sauce, de la viande grillée, un coquelet rôti, du camembert ou du brie

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 est le cépage des Coteaux Bourguignons Rouge, auquel nous avons ajouté une touche de Pinot Noir pour ce millésime 2015

- ✓ Densité d'au moins 6400 pieds/ha
- ✓ Taille en cordon de Royat/Gobelet
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement de 55 hl/ha





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

L'aire de l'Appellation Coteaux Bourguignons se confond avec celle de l'appellation Bourgogne. Elle s'étend sur 384 communes des départements de l'Yonne, de la Côte d'Or, de la Saône et Loire et du Rhône. En partant au Nord de la région de Chablis et de l'Auxerrois, jusqu'au Sud à la région du Mâconnais, en passant par la Côte d'Or et la Côte Chalonnaise.

L'appellation Coteaux Bourguignons existe pour les vins rouges, les vins blancs et les vins rosés. Cette appellation a la particularité de pouvoir être produite à partir d'un assemblage de différents cépages. En plus du Gamay majoritaire, nous apportons une touche de Pinot Noir pour lui donner structure et élégance.

3000 hectares sont dédiés à la culture des Coteaux Bourguignons Rouge.

- ✓ Terroirs constitués d'argiles et de marnes avec des touches granitiques
- ✓ Reliefs en collines
- ✓ Expositions Sud-Est et Sud
- ✓ Altitude : entre 200 et 400 mètres





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