



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2010

- ✓ La robe est profonde avec des reflets violines
- ✓ Le nez est puissant et riche avec des notes de liqueur d'orange sanguine, d'épices, de zeste de mandarine, de noisette fraîche, de réglisse et de violette
- ✓ La bouche est ronde, riche est complexe, avec une belle vivacité et des tanins très racés. Le côté liqueur d'orange ressort et apporte beaucoup de fraîcheur
- ✓ Servir à la température de 16-17 °C
- ✓ Ce vin est aujourd'hui très ouvert et il laisse présager une longévité importante d'une quinzaine d'années



- ✓ Ce Charmes Chambertin accompagnera à merveille un canard de Barbarie laqué au miel. C'est aussi un vin parfait pour les autres volailles, rôtis et gibiers. A savourer aussi, côté fromages, avec un Epoisses.

MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

Deux dates à retenir le 19 décembre avec des températures de -17°C , avec le gel de 5 à 10% du vignoble, et la date du 19 juin où le thermomètre a dégringolé de 12°C . Nous n'avons eu que des périodes de yoyo entre des températures élevées puis très basses, tout le mois de Juin, ce qui a considérablement perturbé la vigne au niveau de la floraison, donc des écarts sur les parcelles et sur toute la côte et beaucoup de coulure. Juillet et Août n'ont pas été fameux avec beaucoup de pluie sur fin juillet et début septembre.

Le millésime 2010 est un millésime tardif par rapport aux millésimes précédents, mais n'a rien d'extraordinaire en termes de date de vendanges. En effet la date de début des vendanges est plus à partir du 20 septembre en Bourgogne. Pour ceux qui ont maîtrisé les rendements et réalisé correctement leurs traitements, sans impasse, les choses se sont bien passées. Des raisins mûrs de bons degrés et des parfums intéressants.

Pour la plus part, les vendanges se sont faites trop tard et bon nombre surtout sur les secteurs sud de la côte ont vu leur volume diminuer de jour en jour du fait d'un état sanitaire déplorable.

Beaucoup trop de raisins et donc pas la maturité avec des foyers de pourriture. Voilà, en savez-vous assez, je suis certain que vous allez édulcorer tout ça pour faire de ce millésime un millésime fruité, gouleyant, charmeur et surtout qui sera prêt à boire rapidement. Gardez vos 2009 profitez des 2010 !!

Cépage et Vin :

Le Pinot Noir est le seul cépage du Charmes Chambertin.

- ✓ 10000 pieds/ha
- ✓ Taille Cordon de Royat
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 40 hl/ha
- ✓ Elevage 15 mois en barrique de chêne français dont 30 % de fûts neufs





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Appellation classée Grand Cru de la Côte de Nuits, située sur la commune de Gevrey Chambertin. Le vignoble est situé en contrebas d'un autre Grand Cru, le Chambertin sur la partie la plus méridionale de l'appellation Gevrey Chambertin. Couvrant 30 ha 83, il s'agit du Grand Cru le plus important de Gevrey avec la particularité de recouvrir, pour une partie de son aire, celle d'un Grand Cru voisin, le Mazoyères Chambertin.

Cette cuvée provient de vignes d'un âge moyen d'une soixante d'années.

La récolte annuelle est d'environ 130 000 bouteilles.

- ✓ Sols argilo calcaires du jurassien
- ✓ Orientation est
- ✓ Pente douce
- ✓ Altitude entre 260 et 280 m



Particularités et atouts

Charmes-Chambertin Grand Cru

Le fidèle

Des vieilles vignes et encore des vieilles vignes. Parfois âgées de plus de 80 ans et ne produisant plus que 3 ou 4 grappes par an, les vignes sont principalement sur les « charmes » mais aussi sur « Mazoyères ». Le nom des « charmes » vient d'un îlot de bois de charmes planté autrefois par les moines et disparu aujourd'hui.

Le sol est très caillouteux avec des pierres volcaniques de plus de 500 grammes et la roche est très proche : à 25 ou 40 centimètres. Il y a plus de 1000 ans, les moines extrayaient le fer de la lave pour fabriquer des lames de couteaux.

Ce Grand Cru, d'une longueur exceptionnelle, offre des notes d'oranges, de violettes, de réglisse et de café. Les anciens du village l'appellent « La femme fidèle » car ses arômes sont toujours présents après 20 ou 30 ans en bouteille. Le déguster est un grand moment.



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/laboureroi



instagram.com/laboureroi



contact@laboure-roi.com



+33.3.80.62.64.00