



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## RULLY BLANC 2015

- ✓ Belle couleur or aux reflets emeraude.
- ✓ Le bouquet révèle de très jolis arômes d'agrumes et de fleurs blanches auxquels se mêlent un boisé très fin.
- ✓ Attaque ronde, ce vin est bien équilibré et offre une palette de saveurs (boisé, épicé, agrumes, notes torrefiés et pains grillé). Une belle longueur et beaucoup de fraîcheur.
- ✓ Révèle tout son potentiel à environ 14 °C.
- ✓ Ce vin peut être dégusté maintenant ou être conservé en cave durant les trois prochaines années.



- ✓ A déguster sur une viande en sauce ou une volaille grillée, ou encore avec un fromage frais.

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 Chardonnay est le cépage des Rully Blanc.

- ✓ Au moins 10000 pieds/ha
- ✓ Taille Guyot
- ✓ Rendement 50 hl/ha





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Localité :*

Cette appellation de la côte chalonnaise s'apparente parfois aux vins de la Côte de Beaune, tant sur les vins rouges que sur les vins blancs. Le vignoble de Rully se situe non loin des magnifiques vignobles de Puligny Montrachet et Meursault au nord, de Mercurey et Givry au sud. Le vignoble de Rully est très ancien, il fut développé par les ducs de Bourgogne. Son vignoble s'étend sur des coteaux de plus de 200 mètres d'altitude dominant la plaine de la Saône.

Rully bénéficie de 23 climats classés en premier cru, les climats favorables aux vins rouges sont ceux situés sur les coteaux les plus bas. Parmi les climats les plus renommés, on trouve les Clos Saint Jacques, Chapitre, Les Champs Cloux, La Pucelle, Grésigny...

Les différences subtiles dans les vins sont dues à des différences de sol, d'exposition et d'altitude, qui varient considérablement dans le passé. À des hauteurs de 230 à 300 mètres, les pentes côtières produisent des vins qui peuvent rivaliser avec les meilleurs vins de la Côte de Beaune à proximité.



Le Pinot Noir se développe sur des sols Sols bruns ou calciques et d'éléments argilo-calcaires. Le Chardonnay préfère un sol argile-calcaire.



# 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