



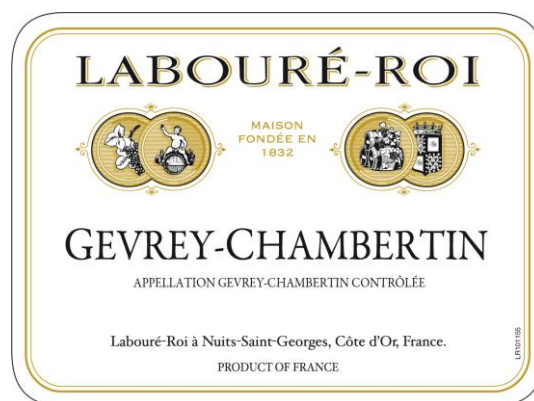
LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



GEVREY CHAMBERTIN 2015

- ✓ La robe est intense avec des reflets violine et grenat.
- ✓ Le nez est riche : petits fruits noirs, avec des notes délicates de bois et d'épices.
- ✓ La structure est raffinée et élégante, les tanins sont soyeux, les saveurs fruitées et délicatement boisées. Très bel équilibre, tout en puissance.
- ✓ Servir à une température de 16-17 °C
- ✓ Ce vin a une longévité importante de cinq à sept ans.



- ✓ Ce vin accompagnera des viandes de petits gibiers rôtis ou en sauce, filet de bœuf, œufs en meurette, et des fromages régionaux : Amour de Nuits, Époisses et Cîteaux.

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 Pinot Noir est le cépage des Gevrey Chambertin.

- ✓ 10000 pieds/ha
- ✓ Taille : Guyot
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 40 hl/ha
- ✓ Élevage 14 mois en fût de Chêne Français dont 30% de fûts neufs





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

La commune de Gevrey Chambertin se situe dans la partie Nord de la Côte de Nuits. C'est l'une des plus vastes communes viticoles de Bourgogne. L'appellation se récolte sur les villages de Gevrey et de Brochon qui produisent aussi des Côte de Nuits-Villages.

- ✓ Sols bruns calciques et bruns calcaires avec sur certaines parcelles des marnes recouvertes d'éboulis et de limon en provenance du plateau
- ✓ Orientation Sud-Est et Est
- ✓ Pente douce, plus marquée sur les Premiers Crus.
- ✓ Altitude entre 280 et 330 m



Particularités et Atouts :

Les vins sont produits sur les domaines partenaires avec lesquels nous partageons un cahier des charges rigoureux (maîtrise des rendements, et maîtrise des traitements).

Nous gardons 6 grappes par cep. Ce Gevrey est élevé en totalité sous-bois avec 25 à 30% de fût neufs. L'ensemble des fûts présents en cave sont nommés la futaille.



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