



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## POUILLY-FUISSÉ 2013

- ✓ Jolie robe or pâle avec des reflets émeraude.
- ✓ Le nez, d'une certaine distinction, se révèle sur un fruité délicat : fruit à chair blanche (pêche) et pomme verte, légèrement mentholé.
- ✓ La bouche est harmonieuse, bien équilibrée, les saveurs sont à la fois minérales et fruitées. Un vin d'une très belle typicité, racé, élégant et plein de charme.
- ✓ Servir à une température de 12 à 14 °C
- ✓ Ce vin peut être dégusté maintenant ou être conservé en cave durant les trois prochaines années
- ✓ Le Pouilly Fuissé est un vin très agréable en apéritif avec des amandes et des biscuits salés. A déguster aussi sur un carpaccio de thon aux baies roses avec des pignons de pin et des feuilles de coriandre, sur un saumon cuit à l'unilatérale accompagné d'un beurre blanc, sur une sole meunière, des quenelles de poissons, des poissons, des moules-frites, des escargots, des huîtres, une viande blanche, un carpaccio de bœuf, une terrine ou des fromages de chèvre secs.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Millésime :*

Le millésime 2013 restera dans les mémoires comme l'un des plus difficiles de ce nouveau millénaire.

Un printemps extrêmement froid et pluvieux a retardé la floraison et surtout l'a étalée sur plus de quinze jours partout en France. Cet étalement a entraîné plusieurs niveaux de maturité de raisin, obligeant tous les viticulteurs à maîtriser les travaux viticoles.

Heureusement, le retour du très beau temps est arrivé dès la fin juin. L'été fut des plus chaud et sec, rassurant et profitant à la qualité et la maturation des raisins ; car même si ces conditions climatiques n'ont pas permis de rattraper tout le retard de la floraison, elles ont apporté du goût et de la densité au raisin.

Une date noire à retenir cependant : le 23 juillet s'est abattue sur la Côte de Beaune la plus terrible pluie de grêle de ces trente dernières années, détruisant une grande partie de la récolte sur Pommard, Beaune, Savigny et Pernand Vergelesses.

Après un mois de septembre frais et pluvieux, les vignobles ont dû faire face à une récolte exceptionnellement tardive. Les raisins, fragilisés par les épisodes climatiques, ont dû être méticuleusement triés. Les rendements ont été faibles, avec un volume égal voir très inférieur à celui de 2012.

Tout s'est joué sur la rapidité à récolter en tenant compte du compromis : Etat sanitaire/ maturité.

La nature a laissé une fenêtre de quelques jours, les meilleurs ont su négocier cette opportunité et vinifier de très belles cuvées. En profitant des faibles rendements ils ont réalisé des nectars, surtout en Côte de Nuits. Pour les blancs, le Chardonnay s'est bien comporté et offre des cuvées très parfumées avec des notes citronnées, très fraîches.

Le millésime 2013 restera le reflet de leur savoir-faire et de leur combat face aux caprices de Dame Nature.

## *Cépage et Vin :*

Le Chardonnay est le cépage du Pouilly Fuissé.

- ✓ Au moins 8000 pieds/ha
- ✓ Taille à queue du Mâconnais
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 50 hl/ha





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Localité :*

L'appellation communale Pouilly Fuissé se situe au sud du vignoble du Mâconnais. Elle couvre les villages de Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson et Chaintré. Dès que le relief s'accroît, au Sud de Mâcon, autour des célèbres roches de Vergisson et de Solutré, le vignoble de Pouilly Fuissé, sur des sols argilo-calcaires du jurassique, recouvre intégralement les pentes abruptes sur des petits cirques pentus. La récolte représente Environ 40 000 hl sur 761 hectares.

Sur des bancs de calcaires à entroques, le vignoble occupe les versants et le pied des roches sur des éboulis caillouteux et des sols argilo calcaires du jurassique. A noter les terrains argileux sur un socle granitique dans la partie la plus à l'Ouest de l'appellation.

- ✓ Pente ardues
- ✓ Exposition Est, Sud-Est
- ✓ Altitude 200 m à 350 m



## *Particularités et Atouts :*

C'est du village de Fuissé que proviennent presque tous les raisins de nos domaines. Nous avons privilégié une sélection de parcelles nobles constituées de sols argileux calcaires et d'éboulis caillouteux, situées sous les versants, qui apportent des arômes de noisette, d'amande et de pamplemousse. Le pressurage rapide donne des vins clairs et frais.



# 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