



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



CHABLIS PREMIER CRU Fourchaume 2015

- ✓ Belle robe dorée
- ✓ Le nez révèle la richesse des arômes tertiaires des grands Chablis avec ses notes minérales d'éclat de silex, qui sont enrichies par des pointes de beurre et de miel d'acacia
- ✓ La bouche est franche, ronde, avec une touche miellée et une finale épicée qui rappelle le gingembre
- ✓ Servir à une température de 12-14°C
- ✓ Ce vin peut être dégusté maintenant ou être conservé en cave durant les trois prochaines années



- ✓ Il accompagnera un Carry de thon, un rouget à la plancha parfumé au piment d'Espelette. Des oursins, des langoustines, des huîtres, un colin froid, un plat d'écrevisses, une bonne andouillette, une truite, des sashimi et sushi, un Tofu frit ou un savoureux morceau de gruyère.

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 Chardonnay est le cépage des Chablis Premier Cru

- ✓ Au moins 5500 pieds/ha
- ✓ Taille guyot, cordon de Royat et Chablis
- ✓ Vendange mécanique
- ✓ Rendement 50 hl/ha





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Chablis situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne est parmi les vignobles les plus septentrionaux de la Bourgogne. Il se caractérise par sa production uniquement de vins blancs de cépage Chardonnay et par sa géologie aussi affirmée dont l'assise majeure provient du kimméridgien.

L'appellation compte 40 climats et lieux dits classés en premier cru dont le Fourchaume, parmi les plus célèbres, situés sur les communes de Chablis, Fontenay, Poinchy, La Chapelle Vaupelteigne et Maligny.

Le Premier Cru Fourchaume se situe sur la route départementale 91 entre Chablis et Maligny sur une bande très étroite de 4 km de longueur. La récolte annuelle est d'environ 200 hectolitres.

Nos raisins proviennent principalement de la commune de Maligny

- ✓ Sol et sous-sol Kimméridgien moyen et supérieur
- ✓ Alternance de calcaire et de marnes
- ✓ Pente moyenne à forte
- ✓ Exposition Sud-Ouest à Sud
- ✓ Altitude entre 250 mètres



Particularités et Atouts :

Planté avant la crise du Phylloxera de Pinot Noir, le vignoble se trouve sur la rive droite de la rivière le Serein.

La fermentation malolactique est réalisée à 100% et nous n'utilisons pas de fût pour conserver son côté très frais et très minéral.

Ce Chablis Premier Cru Fourchaume, fondu et plein d'arômes, s'allie à merveille avec la cuisine chinoise.



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