



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE - 2014

- ✓ Belle robe d'intensité moyenne
- ✓ Le nez libère des arômes de cerise, de réglisse et parfois de violette
- ✓ En bouche, un goût ferme et direct, des tannins agréables
- ✓ Servir à une température d'environ 14-16°C
- ✓ Potentiel de garde : 2 à 6 ans.
- ✓ A déguster avec une assiette de jambon de pays, une terrine, un poulet rôti, une caille farci, des crêpe au jambon, un steak de thon à la sauce tomate, ou encore des fromages de chèvre frais ou demi-sec.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUIITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

Après trois années très compliquées, le début du millésime 2014 a été tout aussi difficile pour les vignerons, mais une météo très surprenante alliée à leur savoir-faire a finalement permis une récolte abondante et prometteuse d'un point de vue qualitatif.

D'abord un printemps chaud et sec, qui profite à la vigne et la préserve d'un point de vue sanitaire, laisse présager une récolte abondante et précoce. Toutefois, le potentiel de récolte se trouve affecté par quelques phénomènes de coulure (non transformation des fleurs en fruits).

Mais Dame nature et une météo capricieuse viennent jouer les trouble-fêtes un peu partout en France.

Malchanceuse, la Bourgogne est encore touchée cette année pour un terrible orage de grêle, qui s'abat le 28 juin sur la Côte de Beaune, et décime pour la troisième année consécutive les vignobles de Beaune, Pommard et Volnay ; les villages environnants et une partie des vignes de la Côte de Nuits près de Vosne-Romanée sont également touchés.

L'été est marqué par l'absence du soleil et l'avance acquise en début de cycle n'est plus d'actualité finalement. Une pluie régulière s'installe un peu partout en juillet et en août, repoussant la véraison, qui s'effectue classiquement fin juillet début août, et favorisant le développement des maladies - l'oïdium dans la partie méridionale de la France, le mildiou dans la partie septentrionale.

Heureusement, à partir du 20 août et du changement de lune, le miracle arrive avec le beau temps. Le soleil, accompagné du vent du Nord, revient dès les premiers jours de septembre. Ce sont des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins et le maintien d'un bel état sanitaire.

Mi-septembre, les vignerons ont retrouvé le sourire et les vendanges débutent sous le soleil. Les raisins récoltés honorent déjà de belles promesses, avec de très jolis équilibres et des couleurs intenses. Les cuvaisons se déroulent sans encombre et la fermentation alcoolique démarre spontanément. Le début de l'automne, très doux, permet aux fermentations malolactiques de s'enclencher rapidement.

Le millésime 2014 s'annonce comme très bon et les volumes sont bien là, même s'ils ne comblent pas totalement le manque de stock.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Cépage et Vin :

Le Pinot Noir est le cépage unique des Hautes-Côtes de Beaune Rouge. Il fût imposé par Philippe le Hardi, Duc de Bourgogne, par décret ducal en 1395.

- ✓ Densité: 6,400 à 10,000 pieds/hectare
- ✓ Taille: Guyot
- ✓ Vendange: Manuelle
- ✓ Rendement: 60hl/hectare.



Localité :

Comme leur nom l'indique, ces vignobles se trouvent sur les pentes supérieures, à l'ouest de la Côte de Beaune, ils s'étendent sur 926 acres en Côte d'Or et 370 acres en Saône-et-Loire, à des altitudes allant de 340 à 450 mètres.

Les vignes sur cette appellation sont situées sur le rebord du plateau qui domine la Côte de Beaune. C'est un vignoble relativement récent, la replantation n'a eu lieu que dans les années 1970.

- ✓ Sols argilo-calcaires. Formations marneuses, pentes couvertes d'éboulis calcaires.
- ✓ Exposition Sud-Est.
- ✓ Forte Pente.
- ✓ Altitude entre 280 et 450 mètres.



Particularités et Atouts :

Les vins rouges de Hautes-Côtes de Beaune sont caractérisés par leur robe de couleur framboise et leurs arômes fruités.

Ils révèlent bien la délicatesse et le goût de Pinot Noir.

Les notes boisées prononcées des barriques neuves se mélangent subtilement à celles des fûts vieillissant, pour donner un vin structuré et parfaitement lisse.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Labouré-Roi



Maison familiale fondée en 1832, Labouré-Roi figure aujourd'hui parmi les premiers Négociants de Bourgogne.

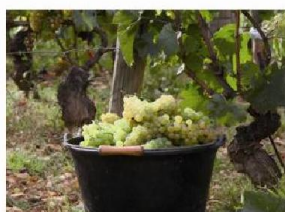
80% de la production est exportée dans plus de 30 pays.

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