



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



MEURSAULT 2015

- ✓ Robe Or pâle, limpide et brillante.
- ✓ Le nez finement boisé offre des arômes d'amande grillée et de praline
- ✓ En bouche, ce vin est franc et élégant, avec un fin boisé et une belle tenue en bouche.
- ✓ Servir à une température de 13 à 14°C
- ✓ Ce vin peut être apprécié dès aujourd'hui ou conservé en cave jusqu'à cinq ans



- ✓ Ce grand vin accompagnera idéalement des poissons à la nage ou en sauce, des crustacés, des foies de volaille, un saumon fumé ou un savoureux feuilleté d'escargots. Le Meursault est également très agréable avec un fromage de vache ou encore un morceau de comté.

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 unique des Meursault blancs.

- ✓ Densité : 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot ou cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 50 hl/ha



Localité :

Le village de Meursault se situe au centre de la côte de Beaune. Avec les villages de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet, il représente ce qui se fait de mieux en matière de chardonnay.

Le terroir et l'exposition sont très favorables à ce cépage. C'est également le terroir des Montrachet, les « meilleurs vins blancs du monde »



Particularités et Atouts:

Digne de sa réputation, voici un vin racé, qui exprime toute sa noblesse.



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