



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



CHOREY-LES-BEAUNE 2015

- ✓ Très jolie robe rouge Rubis foncé, vive et brillante.
- ✓ Le bouquet est puissant et charnu. Quelques notes de bois soutiennent une explosion de fruits noirs, tout en élégance.
- ✓ La bouche est suave. Les saveurs sont fruitées, un joli boisé rehausse le tout. Un vin riche et très aromatique, une très jolie expression du Pinot Noir de Bourgogne.
- ✓ Servir à une température de 15 à 16 °C
- ✓ Ce vin est prêt à boire et peut être conservé en cave encore 3 à 5 ans dans de bonnes conditions de conservation.



- ✓ Ce vin accompagnera idéalement tous les plats de volailles, rôtis ou en sauce, une pièce de bœuf grillée ou rôtie, des charcuteries fines, des tourtes chaudes. Accompagne également un camembert et un brie.



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 Choresy-les-beaune

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot ou cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 45 hl/ha



Localité :

Proche de Beaune, d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune, Choresy-lès-Beaune s'étend au pied de la Côte de Beaune, en Côte d'Or, sur 134 hectares. Les vignes produisent principalement le vin rouge.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



L'appellation communale Chorey les Beaune présente la particularité d'être plantée aux deux tiers dans la plaine.

- ✓ Sol d'alluvions marno-calcaires sur fonds pierreux, à nuances parfois ferrugineuses, descendues de la Côte au fil des millénaires
- ✓ Pente moyenne à forte
- ✓ Exposition Sud-Ouest à Sud
- ✓ Altitude entre 250 mètres



Particularités et Atouts :

Avec son vignoble qui prend ses aises dans la plaine, Chorey- lès-Beaune constitue une exception dans le paysage bourguignon des appellations communales. Produisant des vins rouges, ainsi qu'une minuscule quantité de blancs, l'AOC ne bénéficie d'aucun premier cru : une conséquence de la "colonisation" de la plaine.

A proximité de l'immense bassin Bressan, la vigne est cultivée en plaine, sur des sols profonds mais argilo-calcaires et assis sur des marnes ou des graviers d'origine alluviale, caractéristiques essentielles des terres à vigne : ils se "ressuient" (se drainent) naturellement. Ce vignoble aime les années sèches et même très sèches. Quand la terre craque sous la chaleur de l'été bourguignon, la commune produit ses meilleurs vins.



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