



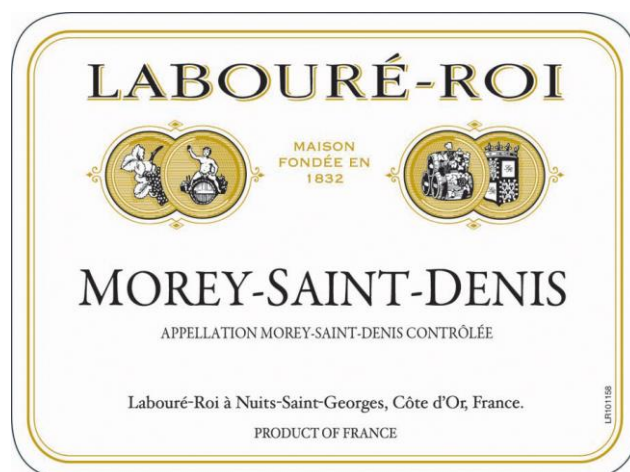
LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



MOREY-SAINT-DENIS 2015

- ✓ Très belle robe rubis foncé, profonde et brillante.
- ✓ Le nez révèle de puissants arômes de petits fruits rouges et noirs associées à d'élégantes notes réglissées dues au vieillissement en fûts de chêne.
- ✓ Très belle structure en bouche, bien équilibrée, c'est un vin puissant et viril aux saveurs de réglisses. Les tanins bien présents sont soutenus par une belle vinosité. Belle persistance en finale.
- ✓ Servir à la température de 15°C
- ✓ Ce vin présente un beau potentiel de garde dans de bonnes conditions de conservation.
- ✓ Il sera le compagnon de belles viandes saignantes, gibier, lapin à la moutarde, du pigeon, une pintade, voire un poisson à la chair ferme et fromage de caractère tel que l'Edam



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 Morey-Saint-Denis.

- ✓ Densité: 10 000 pieds/hectare
- ✓ Taille: Guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement: 40 hl/hectare





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité:

Il y a 150 ha de vignes à Morey-Saint-Denis avec une grosse majorité de rouges. Le vignoble est coincé entre Gevrey Chambertin et le Clos de Vougeot. Ce village possède un vignoble remarquable avec quatre grands crus (Clos Saint Denis, Clos de la Roche, Clos des Lambrays, Clos de Tart) et une vingtaine de Premiers Crus.

- ✓ Sols calcaires et argilo-calcaires du jurassique moyen
- ✓ Orientation Est et Sud-Est
- ✓ Altitude: entre 220 et 270m



Particularités et Atouts :

Les vins de Morey-Saint-Denis possèdent à la fois le moelleux et la finesse de ceux de Chambolle Musigny, et une certaine puissance ainsi que la charpente des Gevrey Chambertin, communes limitrophes.

Ils sont assez colorés, libèrent des arômes puissants, de petits fruits rouges et noirs.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Labouré-Roi



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

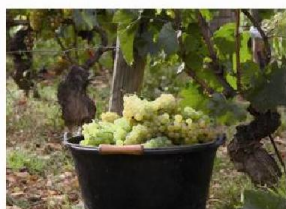
80% de la production est exportée dans plus de 30 pays.

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