



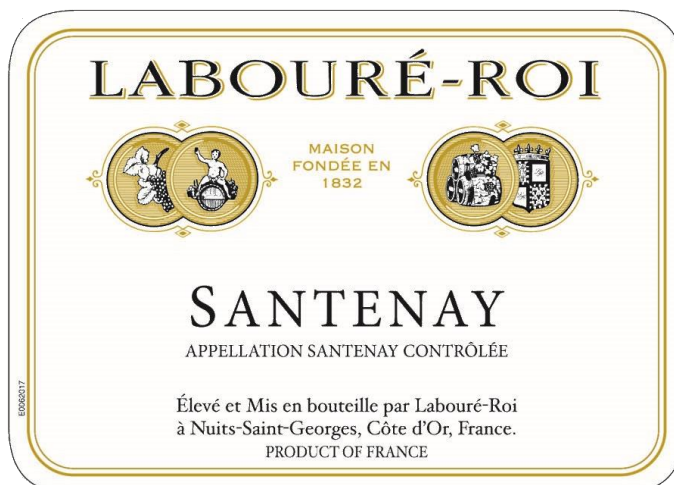
LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



SANTENAY 2015

- ✓ Rouge rubis avec des reflets violacés
- ✓ Le nez exhale des notes de terre, sous-bois avec encore une prédominance de fruits rouges frais
- ✓ En bouche c'est un vin structuré et de belle concentration, très élégant avec de jolies notes fruitées. Une belle longueur.
- ✓ Servir à une température de 14 à 16°C
- ✓ Ce vin est prêt à être dégusté dès maintenant mais peut être conservé en cave entre 3 et 10 ans
- ✓ A servir avec un petit gibier, de la volaille, du bœuf braisé, de l'agneau ou avec un plateau de fromages



TexasMonthly

TEXSOM INTERNATIONAL WINE AWARDS
FORMERLY THE DALLAS MORNING NEWS AND TEXSOM WINE COMPETITION

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 unique des Santenay Rouge

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille : Cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 40 hl/ha





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Au Sud de la Côte de Beaune, l'appellation s'étend sur les communes de Santenay et de Remigny (Saône et Loire). Il y a 379 ha dont 124 en premier Cru. La grande majorité est en rouge. La production est d'environ 1,6 Millions de bouteilles.

- ✓ Calcaires grisâtres sur le haut des versants
- ✓ En descendant la pente, des calcaires oolithiques, l'oolithe blanche, des marnes et des rognons de calcaire, l'oolithe inférieure sur un niveau marneux
- ✓ Pente forte
- ✓ Exposition Sud, Est et Nord/Est



Particularités et Atouts :

Les vins blancs sont secs et corsés. Leurs parfums sont très développés.

Les rouges sont tanniques, bien charpentés. Ils ont des parfums de fruits (amande et fraise), et pour les premiers crus, les arômes sont plus floraux (violette). Châtaignes et pruneaux caractérisent les vins vieux.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Labouré-Roi



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

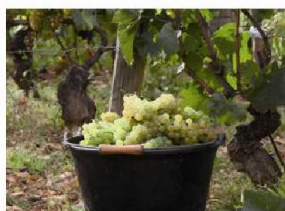
80% de la production est exportée dans plus de 30 pays.

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