



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



MARANGES 2015

- ✓ Robe rouge pourpre intense
- ✓ Le nez est complexe avec des arômes de fruits noirs et d'épices. Une belle profondeur soutenue par quelques notes toastées
- ✓ En bouche, ce vin est structuré avec des tanins fondus. Les arômes sont puissants et charmants, un bel équilibre
- ✓ Température de service : 14-16°C.
- ✓ Ce vin est à consommer maintenant.
- ✓ Servir avec de la volaille et de la viande rouge, sur des plats exotiques et épicés qui équilibreront parfaitement le côté poivré du vin ; avec également du jambon et du coquelet en sauce, mais aussi des rouleaux de printemps, des côtes de porc grillées au barbecue. Tous ces plats accompagneront parfaitement ce vin fruité et épicé.



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 Maranges et Maranges Premiers Crus.

- ✓ 10000 pieds/ha
- ✓ Taille : Cordon de Royat ou Guyot
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 40 hl/ha





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Appellation villages de 171 hectares, avec 7 premiers Crus. Situé en Saône et Loire, cette région viticole est notamment dans le cadre des Côtes de Beaune.

Les vignes s'étendent sur les communes de Cheilly -les Mranges, Dezize -les- Maranges et Sampigny -les- Maranges. Le paysage vallonné Maranges est constitué de collines de vallées. Les vignes sont plantées sur une seule colline qui fait face au sud / sud-est.

- ✓ Sols caillouteux légers, calcaires bruns et calcaires marneux
- ✓ Exposition sud / sud-ouest
- ✓ Altitude : 240 à 400 mètres



Particularités et Atouts :

Maranges est le plus jeune AOC de la Côte de Beaune, recevant sa certification pour les deux villages et 1er Crus en 1988, auparavant le vin était présenté avec un label Côte de Beaune-Villages.



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