



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU LES CAILLES 2014

- ✓ Sa robe se montre grenat de bonne intensité avec des reflets rubis
- ✓ Un premier nez généreux de fruits noirs, puis plus complexe à l'aération avec des touches de chocolat, de café, torréfié, et une note animale.
- ✓ Un élégant boisé en bouche avec une impression propre et immédiate bien équilibrée et raffinée. Les tanins se fondent bien avec les saveurs de fruits (cassis, prunelle et groseille), de poivre et d'épices. Un vin précis, une belle tenue, avec une finition incisive ... un vin virile.
- ✓ Servir à une température de 16 à 17°C
- ✓ Ce vin est prêt à être dégusté dès maintenant mais pourra être conservé en cave de 4 à 10 ans en tant que vin de garde
- ✓ Ce vin se mariera avec des mets raffinés, mais il accompagnera aussi de bons plats de viandes rouges plus classiques avec des légumes verts et des petites herbes aromatiques, qui relèveront la subtilité de ce cru. A essayer sur un steak au poivre vert, ou de bons fromages à pâtes molles.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUIITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

Après trois années très compliquées, le début du millésime 2014 a été tout aussi difficile pour les vignerons, mais une météo très surprenante alliée à leur savoir-faire a finalement permis une récolte abondante et prometteuse d'un point de vue qualitatif.

D'abord un printemps chaud et sec, qui profite à la vigne et la préserve d'un point de vue sanitaire, laisse présager une récolte abondante et précoce. Toutefois, le potentiel de récolte se trouve affecté par quelques phénomènes de coulure (non transformation des fleurs en fruits).

Mais Dame nature et une météo capricieuse viennent jouer les trouble-fêtes un peu partout en France. Malchanceuse, la Bourgogne est encore touchée cette année pour un terrible orage de grêle, qui s'abat le 28 juin sur la Côte de Beaune, et décime pour la troisième année consécutive les vignobles de Beaune, Pommard et Volnay ; les villages environnants et une partie des vignes de la Côte de Nuits près de Vosne-Romanée sont également touchés.

L'été est marqué par l'absence du soleil et l'avance acquise en début de cycle n'est plus d'actualité finalement. Une pluie régulière s'installe un peu partout en juillet et en août, repoussant la véraison, qui s'effectue classiquement fin juillet début août, et favorisant le développement des maladies - l'oïdium dans la partie méridionale de la France, le mildiou dans la partie septentrionale.

Heureusement, à partir du 20 août et du changement de lune, le miracle arrive avec le beau temps. Le soleil, accompagné du vent du Nord, revient dès les premiers jours de septembre. Ce sont des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins et le maintien d'un bel état sanitaire.

Mi-septembre, les vignerons ont retrouvé le sourire et les vendanges débutent sous le soleil. Les raisins récoltés honorent déjà de belles promesses, avec de très jolis équilibres et des couleurs intenses. Les cuvaisons se déroulent sans encombre et la fermentation alcoolique démarre spontanément. Le début de l'automne, très doux, permet aux fermentations « malo lactique » de s'enclencher rapidement.

Le millésime 2014 s'annonce comme très bon et les volumes sont bien là, même s'ils ne comblent pas totalement le manque de stock.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Cépage et Vin :

Le Pinot Noir est le cépage unique du Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Cailles.

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 40 hl/ha
- ✓ Elevage de 16 mois en barriques de chêne français dont 30% de fûts neufs



Localité :

Au centre des communes viticoles de la Côte de Nuits, entre Beaune et Dijon, Nuits-Saint-Georges comprend deux parties, le nord vers Vosne Romanée à la combe de la Serrée est une zone de coteaux. Le sud jusqu'à la commune de Premeaux est une zone de plateaux.

Ce vignoble comprend 41 Premiers Crus, il s'étend sur environ 306 hectares et produit principalement des vins rouges, seulement 9,78 hectares sont plantés avec du chardonnay. Le Premier Cru « Les Cailles » se situe au sud-ouest de l'aire d'appellation Nuits-Saint-Georges.

- ✓ Sol de limons marno calcaire avec la roche qui affleure vers le sommet
- ✓ Orientation Est
- ✓ Pente douce dans le bas de coteau et plus abrupte en montant sur la côte
- ✓ Altitude entre 250 et 260 m



Particularités et Atouts :

Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Cailles

Un nom qui résonne comme une évidence... Nuits- Saint-Georges Premier Cru, le nom d'un village des plus charmants, un vignoble parmi les plus réputés de la planète et même au-delà, depuis que les membres d'Apollo XV en déposèrent une bouteille sur la Lune.

Le climat Les Cailles pourrait dériver du mot latin "calculu", se référant au type de sol composé de pierres.

Un vin à la fois délicat, empreint de sève, et racé. Il pourra vous sembler bourru dans sa prime jeunesse, mais à maturité, notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru s'ouvre sur une ossature plus tendre, élancée, un vin sublime, une évidence...



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