



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU LES CAILLES 2015

- ✓ Belle robe rubis avec des reflets violets
- ✓ Un premier nez ferme, structuré, qui avec le temps révèle un fin boisé, des notes d'épices, de pain toasté, et de fruits rouges
- ✓ En bouche, une belle concentration, de la mâche et de la tonicité. Une belle finale aux saveurs fruitées.
- ✓ 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 :

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 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





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



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