



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU LES BAUDINES 2013

- ✓ Couleur vert clair et doré
- ✓ Nez élégant mais très expressif avec des notes d'agrumes, d'orange, d'amande fraîche et de pierre.
- ✓ Attaque vive sur les agrumes. Une belle harmonie entre la concentration et la fraîcheur avec une longue persistance. Très bon vin.
- ✓ Servir à une température de 12-14°C
- ✓ Un excellent vin à conserver : idéal pour le vieillissement dans une cave mais peut aussi être servi jeune
- ✓ Ce vin accompagnera un poisson poché ou grillé, des huîtres, des crustacés et des chèvres au fromage



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUIITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

Le millésime 2013 restera dans les mémoires comme l'un des plus difficiles de ce nouveau millénaire.

Un printemps extrêmement froid et pluvieux a retardé la floraison et surtout l'a étalée sur plus de quinze jours partout en France. Cet étalement a entraîné plusieurs niveaux de maturité de raisin, obligeant tous les viticulteurs à maîtriser les travaux viticoles.

Heureusement, le retour du très beau temps est arrivé dès la fin juin. L'été fut des plus chaud et sec, rassurant et profitant à la qualité et la maturation des raisins ; car même si ces conditions climatiques n'ont pas permis de rattraper tout le retard de la floraison, elles ont apporté du goût et de la densité au raisin.

Une date noire à retenir cependant : le 23 juillet s'est abattue sur la Côte de Beaune la plus terrible pluie de grêle de ces trente dernières années, détruisant une grande partie de la récolte sur Pommard, Beaune, Savigny et Pernand Vergelesses.

Après un mois de septembre frais et pluvieux, les vignobles ont dû faire face à une récolte exceptionnellement tardive. Les raisins, fragilisés par les épisodes climatiques, ont dû être méticuleusement triés. Les rendements ont été faibles, avec un volume égal voir très inférieur à celui de 2012.

Tout s'est joué sur la rapidité à récolter en tenant compte du compromis : Etat sanitaire/ maturité.

La nature a laissé une fenêtre de quelques jours, les meilleurs ont su négocier cette opportunité et vinifier de très belles cuvées. En profitant des faibles rendements ils ont réalisé des nectars, surtout en Côte de Nuits. Pour les blancs, le Chardonnay s'est bien comporté et offre des cuvées très parfumées avec des notes citronnées, très fraîches.

Le millésime 2013 restera le reflet de leur savoir-faire et de leur combat face aux caprices de Dame Nature.

Cépage et Vin :

Le Chardonnay est le cépage des Chassagne-Montrachet blancs.

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 45hl/ha
- ✓ Élevage 12 mois en barriques de chêne français dont 20 % de fûts neufs





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

C'est le village le plus au Sud de la Côte de Beaune qui initie la Côte des grands vins blancs.

Cette appellation est délimitée au Sud avec Santenay et au Nord avec Puligny Montrachet, produisant des vins blancs et rouges.

Chassagne Montrachet partage avec le village de Puligny le « Montrachet », Prince des Grands Crus blancs. 8000 hectolitres de chardonnay sont récoltés en moyenne chaque année.

- ✓ Alternance de terrains calcaires caillouteux, marneux ou sableux
- ✓ Orientation sud est
- ✓ Pente douce
- ✓ Altitude 315 m



Particularités et Atouts :

Chassagne Montrachet Premier Cru Les Baudines

Travaillé sous culture au début des années soixante, ce climat a été totalement abandonné après la crise de phylloxera en raison de sa distance par rapport au village. Les chênes-truffiers qui avaient grandi sur ces parcelles avaient des diamètres de 40 à 50 cm, témoignage d'une longue période de désuétude.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Labouré-Roi



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

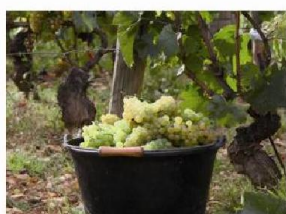
80% de la production est exportée dans plus de 30 pays.

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