



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU LES BAUDINES 2015

- ✓ Couleur or blanc avec des reflets or rose pâle
- ✓ Joli nez aux notes de vanille, beurrées, de fruits à chair blanche et d'amande fraîche
- ✓ En bouche, ce vin est à croquer ! Rond, frais, très fruité, il emplit le palais de saveurs de fruits, de tilleul et de vanille. Très belle longueur.
- ✓ 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



MEILLEUR VIN BLANC SEC



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 Chardonnay est le cépage des Chassagne-Montrachet blancs.

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 45hl/ha
- ✓ Élevage 12mois 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](http://www.laboure-roi.com)



[facebook.com/laboueroi](https://facebook.com/laboueroi)



[instagram.com/laboueroi](https://instagram.com/laboueroi)



[contact@laboure-roi.com](mailto:contact@laboure-roi.com)



+33.3.80.62.64.00