



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU LES MARCONNETS 2015

- ✓ Jolie robe rouge rubis
- ✓ Le nez est puissant de cerises rouges, de fruits noirs et de légères notes de vanille.
- ✓ Un vin d'une très belle concentration, rond, racé, aux arômes de poivre, de cassis et de fraise des bois. Des tanins soyeux et une belle vinosité.
- ✓ Servir à une température de 15 ° C
- ✓ Ce vin peut être bu dès maintenant, mais possède un potentiel de garde de 8 ans.
- ✓ Servir avec des cailles ou du veau rôti, braisé ou en sauce, des viandes de porc grillé. Il se marie très bien avec "oeufs en meurette", célèbre plat bourguignon



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 vins rouges Savigny-lès-Beaune Premier Cru.

- ✓ 10000 pieds/ha
- ✓ Taille : Guyot
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 40 hl/ha





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Localité :*

est une commune viticole située en Côte de Beaune. Le vignoble de Savigny-lès-Beaune est limitrophe de celui de Beaune au Nord et aux confins des villages de Pernand Vergelesses et d'Aloxe Corton.

- ✓ Calcaires, sols pierreux avec des graviers
- ✓ Pente forte
- ✓ Exposition Sud, Est et Nord/Est
- ✓ Altitude 220 m à 360 m



## *Particularités et Atouts :*

### **Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Marconnets**

Le village de Savigny-lès-Beaune bénéficie d'un emplacement unique qui lui confère la production de deux types de vins: la colline à côté de Pernand Vergelesses donne des vins minéraux, fruités et élégants, et l'autre, situé près du Mont Battois, produit des nectars plus riches, avec plus de structure.

Néanmoins, ils ont encore des points communs : la finesse, le charme et les saveurs intenses rendent les vins de Savigny-lès-Beaune faciles à boire et agréables à tous les moments de la vie!



# 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