



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU LES MARCONNETS 2014

- ✓ Robe rouge intense
- ✓ Le nez est puissant avec des arômes de cerises rouges, de fruits noirs et de légères notes de vanille.
- ✓ L'attaque est fraîche avec beaucoup de petits fruits rouges et de baies noires. Des tanins élégants avec une touche de chêne.
- ✓ 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 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.

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



facebook.com/laboueroi



instagram.com/laboueroi



contact@laboure-roi.com



+33.3.80.62.64.00