



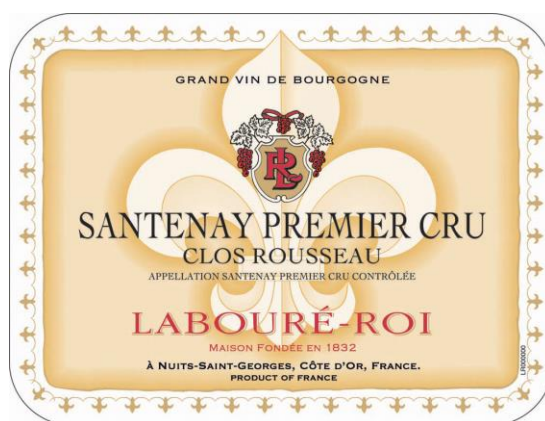
LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



SANTENAY PREMIER CRU CLOS ROUSSEAU 2015

- ✓ Très jolie robe rouge intense et profonde
- ✓ Le nez exhale des notes de chair de cerise noire, sur un fin boisé
- ✓ En bouche, c'est un vin charnu, typé, rond et gourmand. Généreux en saveurs de petits fruits bien mûrs, il est équilibré et ses tanins sont soyeux.
- ✓ Servir à une température de 16 à 18 °C
- ✓ Ce vin est prêt à boire et peut être conservé en cave entre 3 et 15 ans.
- ✓ Idéal avec le petit gibier et le gibier à plume, de la volaille, du bœuf braisé, de l'agneau ou en accompagnement d'un plateau de fromages.



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 Santenay Villages et Premiers Crus.

- ✓ Densité 10000 pieds/ha
- ✓ Taille : Guyot ou Cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 50 hl/ha





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur la commune de Santenay et sur Remigny dans la continuité du terroir, les vins présentent de sensibles nuances selon le coteau.

L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée en 1937 et comporte 12 Climats classés en Premier Cru dont ce fameux « Clos Rousseau » qui s'étend sur un sol relativement léger, bien drainé et en pente douce. Les maturités y sont souvent très bonnes.

- ✓ Sols bruns calcaires, cailloutis rouges, oolithe ferrugineux, calcaires jaunes, marnes, argiles et sables
- ✓ Pentes variées et souvent bien prononcées
- ✓ Exposition Sud et Sud-Est
- ✓ Altitudes 190-380 mètres



Particularités et Atouts :

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermique et viticole.

Santenay possède plusieurs agglomérations et hameaux. Du haut du Mont de Sène, de la Montagne des Trois Croix, la vue s'étend très loin et l'occupation humaine remonte à la préhistoire. Le château est attaché au souvenir des ducs de Bourgogne.

Le moulin à vent Sorine fait aussi partie de l'histoire de cette commune.



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