



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



GEVREY CHAMBERTIN PREMIER CRU AUX COMBOTTES 2013

- ✓ La robe est profonde avec des reflets violines
- ✓ Le nez est riche et élégant avec des notes épicées auxquelles se mêlent des arômes de réglisse.
- ✓ La bouche est ronde, riche et complexe, avec une belle vivacité et des tanins encore présents mais très racés. Ce vin associe des arômes de confiture de mûres à des notes de liqueurs de fraise.
- ✓ Servir à une température de 16-17 °C
- ✓ Ce vin aura une longévité importante dans de bonnes conditions de conservation.
- ✓ Ce grand vin accompagnera une assiette de charcuterie, des cailles rôties, de la viande de bœuf en sauce, de la viande grillée, un coquelet rôti, du camembert et des fromages régionaux



Wine Spectator

MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-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.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Cépage et Vin :

Le Pinot Noir est le cépage des Gevrey Chambertin et Premiers Crus.

- ✓ 10000 pieds/ha
- ✓ Taille : Guyot
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 40 hl/ha
- ✓ Elevage en fût de Chêne



Localité :

La commune de Gevrey Chambertin se situe dans la partie Nord de la Côte de Nuits. C'est l'une des plus vastes communes viticoles de Bourgogne. L'appellation se récolte sur les villages de Gevrey et de Brochon qui produisent aussi des Côte de Nuits-Villages.

- ✓ Sols bruns calciques et bruns calcaires avec sur certaines parcelles des marnes recouvertes d'éboulis et de limon en provenance du plateau
- ✓ Orientation Sud-Est et Est
- ✓ Pente douce, plus marquée sur les Premiers Crus.
- ✓ Altitude entre 280 et 330 m



Particularités et Atouts :

Gevrey Chambertin est, avec Pommard, l'un des vignobles les plus connus du monde notamment parce qu'il abrite le plus grand nombre de Grands Crus de toute la Bourgogne : Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Chapelle Chambertin, Charmes Chambertin, Mazoyères Chambertin, Griotte Chambertin, Latricières Chambertin, Mazis Chambertin et Ruchottes Chambertin.

Les moines de Cluny ont cultivé la vigne dès l'an 640 sur les coteaux de ce village.



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