



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



GEVREY CHAMBERTIN PREMIER CRU AUX COMBOTTES 2015

- ✓ La robe est profonde avec des reflets violines
- ✓ Un nez fin et élégant qui offre de jolies notes boisées et de petits fruits noirs confits.
- ✓ La bouche est ronde, riche et complexe, avec un boisé qui se fond à merveille. C'est un très grand vin.
- ✓ 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



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 Gevrey Chambertin et Premiers Crus.

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





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



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