



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU LES FICHOTS 2014

- ✓ Robe rouge rubis foncé avec des reflets violets
- ✓ Le nez offre des arômes de fruits rouges auxquels se mêlent des notes d'épice
- ✓ En bouche, le palais est riche et complexe, avec des arômes de fruits noirs et aboutit sur une finale subtile de notes de fût de chêne
- ✓ Servir à une température de 16-18°C
- ✓ Ce vin peut être bu dès maintenant, mais possède un potentiel de garde 3 à 6 ans.



- ✓ Servir avec du veau rôti, braisé ou en sauce, une souris d'agneau, des viandes de porc grillé. Un rôti de bœuf s'accommodera aussi à son caractère. Idéal avec des fromages comme le Mont d'Or, un Vacherin, de la Tomme de Savoie et un Reblochon.

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 Pernand-Vergelesses.

- ✓ 10000 pieds/ha
- ✓ Taille : Guyot ou Cordon de Royat
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 45 hl/ha





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Localité :*

Situé sur la commune de Pernand-Vergelesses, le vignoble couvre une superficie de 132 hectares. Le village est situé au nord d'Aloxe-Corton, sur les hauteurs de la Côte de Beaune.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Pernand Vergelesses peut être utilisée pour le vin rouge et blanc avec respectivement le Pinot Noir et le Chardonnay comme cépage unique. La répartition est d'environ un tiers pour les vins blancs, deux tiers pour les rouges.

- ✓ Mélange de calcaire, de marnes et d'argile de Jurrassie
- ✓ Exposition Sud et Est, quelques parcelles exposées Nord-Est
- ✓ Altitude : 250 à 300 mètres



## *Particularités et Atouts :*

### **Pernand Vergelesses Premier Cru Les Fichots**

Entourée par la colline de Corton et des villages Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny, qui abritent les prestigieux Grands Crus: Corton et Corton Charlemagne, la commune de Pernand, avec son site en pente et ses rues escarpées, offre un visage souriant.

Elle occupe une place importante dans l'histoire culturelle française : Jacques Copeau (1879-1949), moteur de la renaissance théâtrale française des années 1920 et promoteur d'une tradition dramatique "décentralisée", a passé une grande partie de sa vie ici avec sa troupe. Les habitants du village de Pernand-Vergelesses les baptisent « les Copiaus », accoutumés aux vies fantaisistes des acteurs, leurs costumes et leurs parades. La troupe participe même aux travaux agricoles et viticoles.





# 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