



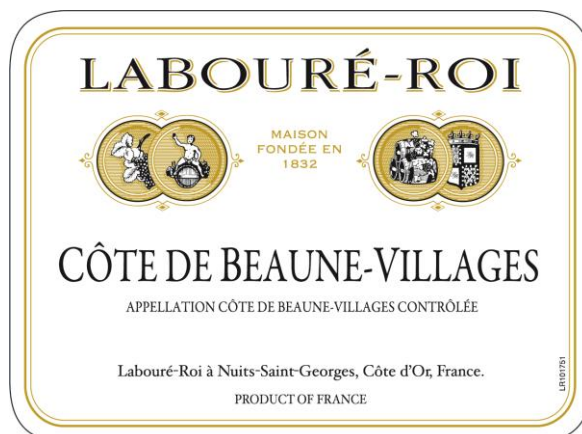
# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES 2015

- ✓ Robe rubis foncé, limpide, brillante et profonde.
- ✓ Un bouquet aux notes de petits fruits noirs, de mûre et de cassis.
- ✓ La bouche offre un joli fruité et une très belle typicité : tanins soyeux, saveurs fruitées. Le vin est bien équilibré, racé et charpenté. A découvrir absolument.
- ✓ Servir à une température de 15 °C
- ✓ Ce vin est prêt à boire et peut être conservé trois à cinq ans dans de bonnes conditions de conservation.



- ✓ A déguster accompagné d'œufs en meurettes dans leur sauce au pinot noir de Bourgogne, de côtelettes d'agneau grillées, d'un saucisson d'âne, d'une pizza épicée, d'un rôti de bœuf aillé, de gésiers de volailles en salade ou d'un bon Camembert.

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'avons 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.



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## Cépage et Vin :

Le Pinot Noir est le cépage des Côte de Beaune-Villages.

- ✓ Densité 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot ou cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle ou ponctuellement mécanique



## Localité :

L'aire de l'Appellation Côte de Beaune-Villages s'étend sur les 14 communes suivantes : Auxey Duresses, Blagny, Chassagne Montrachet, Chorey lès Beaune, Ladoix, Maranges, Meursault, Monthélie, Pernand Vergelesses, Puligny Montrachet, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny lès Beaune.

Ces communes peuvent, pour les vins rouges, choisir de produire du vin sous leur nom d'appellation ou sous l'appellation Côte de Beaune Villages.

- ✓ 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 allant de 180 à 280 mètres



## Particularités et Atouts :

Un vin tout en souplesse et en volupté qui caresse les sens. Les Chevalier du Tastevin avaient été séduits par le millésime 2006 auquel ils avaient accordé leur précieuse récompense et une belle reconnaissance.



# 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