



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## RULLY PREMIER CRU LA PUCELLE - 2013

- ✓ Belle couleur or vert.
- ✓ Le bouquet révèle de très jolis arômes de beurre, vanille avec des notes de roche et un boisé très fin.
- ✓ Gras et minéral, délicatement boisé, assez puissant, sur des saveurs de fruit à chair blanche. Une belle longueur sur la sucrosité et la minéralité.
- ✓ Révèle tout son potentiel à environ 14 °C.
- ✓ Ce vin peut être dégusté maintenant ou être conservé en cave durant les trois prochaines années.
- ✓ A déguster sur un filet de sole en papillote, des fruits de mer en sauce, ou une volaille grillée.



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.

## *Cépage et Vin :*

Le Chardonnay est le cépage du Rully Premier Cru La Pucelle.

- ✓ Au moins 10000 pieds/ha
- ✓ Taille Guyot
- ✓ Rendement 50 hl/ha





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Localité :*

Cette appellation de la côte chalonnaise s'apparente parfois aux vins de la Côte de Beaune, tant sur les vins rouges que sur les vins blancs. Le vignoble de Rully se situe non loin des magnifiques vignobles de Puligny Montrachet et Meursault au nord, de Mercurey et Givry au sud. Le vignoble de Rully est très ancien, il fut développé par les ducs de Bourgogne. Son vignoble s'étend sur des coteaux de plus de 200 mètres d'altitude dominant la plaine de la Saône.

Rully bénéficie de 23 climats classés en premier cru, les climats favorables aux vins rouges sont ceux situés sur les coteaux les plus bas. Parmi les climats les plus renommés, on trouve les Clos Saint Jacques, Chapitre, Les Champs Cloux, La Pucelle, Grésigny...

Les différences subtiles dans les vins sont dues à des différences de sol, d'exposition et d'altitude, qui varient considérablement dans le passé. À des hauteurs de 230 à 300 mètres, les pentes côtières produisent des vins qui peuvent rivaliser avec les meilleurs vins de la Côte de Beaune à proximité.

Le Pinot Noir se développe sur des sols Sols bruns ou calcaïques et d'éléments argilo-calcaires. Le Chardonnay préfère un sol argile-calcaire.



## *Particularités et Atouts :*

L'origine du nom "La Pucelle" vient historiquement du mode de partage des vignes familiales où la jeune fille de la famille (une "pucelle" en comparaison avec ses aînées sûrement déjà mariées) se voyait attribuer une parcelle.





# 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