



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



MARANGES PREMIER CRU LES CLOS ROUSSOTS 2014

- ✓ Robe rouge rubis foncé aux reflets grenat.
- ✓ Le nez est puissant et complexe avec des arômes de fruits noirs et cerise auxquelles se mêlent des notes de truffes, de réglisse, d'épice et des notes animales.
- ✓ En bouche, le palais est riche, robuste et compact. Deviendra souple dans le temps, rond et savoureux avec des arômes de sous-bois de fruits sauvages et de réglisse.
- ✓ Servir à une température de 14-16°C
- ✓ Ce vin peut être bu immédiatement ou possède un potentiel de garde 3 à 6 ans.
- ✓ Servir avec de la volaille et de la viande rouge, sur des plats exotiques et épicés qui équilibreront parfaitement le côté poivré du vin ; avec également du jambon et du coquelet en sauce, mais aussi des rouleaux de printemps, des côtes de porc grillées au barbecue. Tous ces plats accompagneront parfaitement ce vin fruité et épicé.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-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 malolactiques 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.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Cépage et Vin :

Le Pinot Noir est le cépage des Maranges et Maranges Premiers Crus.

- ✓ 10000 pieds/ha
- ✓ Taille : Cordon de Royat ou Guyot
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 40 hl/ha



Localité :

Situé en Saône et Loire, cette région viticole fait partie des parcelles de la Côte de Beaune. L'appellation "Maranges" est une appellation communale qui comporte 7 climats classés en 1er cru, dont "Les Clos Roussots".

Les vignes s'étendent sur les communes de Cheilly -les- Mranges , Dezize -les- Maranges et Sampigny -les- Maranges . Le paysage vallonné Maranges est constitué de collines et les pentes et vallées. Les vignes sont plantées sur une seule colline qui fait face au sud / sud-est. 28 hectares composent le climat "Les Clos Roussots".

- ✓ Sols caillouteux légers, calcaires bruns et calcaires marneux
- ✓ Exposition sud / sud-ouest
- ✓ Altitude : 240 à 400 mètres



Particularités et Atouts:

Maranges est la plus jeune AOC de la Côte de Beaune, recevant sa certification pour les deux villages et 1er Crus en 1988 , auparavant le vin était présenté avec un label Côte de Beaune-Villages .

Le vignoble est situé sur les pentes les mieux exposées des villages Maranges à côté de Santenay. Ce vin est vinifié à basse température afin d'obtenir un vin très fruité et rond, agréable à boire jeune et capable de vieillir très bien, au moins six ans.



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