



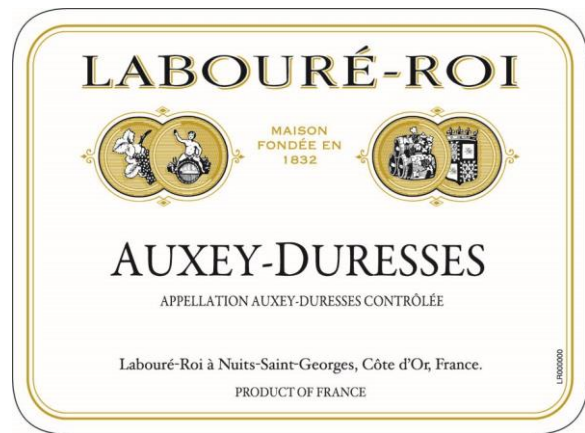
LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



AUXEY-DURESSES BLANC 2015

- ✓ Jolie robe or pâle avec aux reflets verts.
- ✓ Le nez révèle des arômes puissants et délicats, de verveine, de menthe et de vanille, rehaussés par une touche finement boisée.
- ✓ En bouche, le vin est gras, très bien équilibré, vibrant et racé. On y retrouve un boisé fin et discret.
- ✓ Servir à une température de 12 à 14 °C.
- ✓ Ce vin peut être dégusté maintenant ou être conservé en cave durant les cinq prochaines années.



- ✓ A déguster avec des terrines et poissons agrémentés de sauces légères, un bar ou un rouget grillé, un bon pâté en croûte, des radis au beurre, des moules farcies, ou des moules marinières. A essayer aussi sur un gratin dauphinois ou avec des fruits de mer. Enfin, c'est une cuvée très agréable avec des fromages de chèvre.

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 Chardonnay est le seul cépage des Auxey-Duresses Blancs

- ✓ Le sol est marno-calcaire, très caillouteux, avec une exposition Est-Sud Est
- ✓ Pentes diverses
- ✓ Expositions Sud-Est
- ✓ Altitude de 180 à 240 mètres





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Touchant Meursault et Monthélie, Auxey-Duresses s'étend sur 170 ha dont 130 ha destinés aux vins rouges.

Environ 3 800 Hectolitres soit 500 000 bouteilles sont produites dans ce village.

- ✓ Sols très caillouteux, marno calcaire
- ✓ Pentes fortes
- ✓ Expositions Est et Sud-Est
- ✓ Altitude d'environ 250 mètres



Particularités et Atouts :

Ce vignoble est situé derrière Volnay et Meursault, sur la route que prenaient au moyen âge les « Chevaliers » pour se rendre de Beaune à Autun et gagner le chemin du pèlerinage de Saint Jacques de Compostelle.

Ce vin provient de domaines à cheval sur Meursault, Auxey-Duresses et Saint-Aubin. Nous utilisons des fûts de Meursault qui atténuent les caractères minéraux et donnent des arômes vanillés. Un vin subtil à son apogée, caressant, mais relevé en fin de bouche d'une virilité certaine.

Vous l'avez deviné, c'est un vin d'amour qui une fois entamé, a du mal à être partagé !



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Labouré-Roi:



*Maison familiale fondée en 1832,
Labouré-Roi figure aujourd'hui parmi les
premiers Négociants de Bourgogne.*

*Près de 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