



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES FOLATIÈRES 2014

- ✓ Robe or aux reflets émeraude
- ✓ Le nez est délicat et finement boisé. Il présente de jolies notes pralinées et d'amandes grillées.
- ✓ La bouche est souple avec des tanins bien arrondis. Ce vin harmonieux offre des arômes de fleurs blanches, de vanille et de praline, et s'achève sur une belle longueur
- ✓ Servir à une température de 12 à 14 °C
- ✓ Ce vin est prêt à boire et peut être conservé en cave durant les 10 prochaines années.
- ✓ Ce vin présente un équilibre et une complexité incroyables, il doit être servi avec des plats délicats et riches. Il est le parfait compagnon du veau poêlé aux champignons forestiers, du filet de perche au beurre blanc ou du foie gras à la brioche. Il est également excellent avec les crustacés, le filet de sole avec une sauce à la crème, les pétoncles frits à la poêle, le pâté du foie de poulet, la terrine de lapin et le fromage. Il se marie bien avec le Roquefort.



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 Chardonnay est le cépage des Puligny-Montrachet blancs.

- ✓ Densité 10000 pieds/ha
- ✓ Taille : Guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 45 hl/ha
- ✓ Élevage 12 mois en fût de chêne 100 % de fûts neufs



## Localité :

Entre Meursault au Nord, et Chassagne au Sud, Puligny-Montrachet fait partie du trio des prestigieux villages des grands vins blancs de la Côte de Beaune. Puligny partage avec le village de Chassagne, le Montrachet, prince des Grands Crus blancs de Bourgogne. La récolte annuelle est d'environ 10 000 hl en Puligny-Montrachet, 4 500 hl en Premiers Crus et 300 hl en Grands Crus.

- ✓ Sols bruns calcaires et bancs marneux argilo calcaires
- ✓ Orientation Est et Sud-Est
- ✓ Pente douce autour du village, plus marquée sur les hauteurs de l'appellation
- ✓ Altitude allant de 230 à 320 mètres



## Particularités et Atouts :

Le Puligny-Montrachet est le plus élégant des Bourgogne blancs. Il est de couleur or pâle, moins riche que les Meursault ou les Chassagne-Montrachet, mais plus floral et minéral sur le nez, avec un bel équilibre et une persistance en bouche. L'impression générale est la présence d'arômes subtils, complexes et floraux, avec une finale longue et élégante.



# 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