



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## RULLY BLANC 2014

- ✓ Belle couleur or pâle aux reflets emeraude.
- ✓ Le bouquet finement boisé présente un joli florilège d'arômes beurrés, d'agrumes, de citron vert, de mangue et de fleurs blanches auxquels se mêlent de légères notes mentholées et de tilleul.
- ✓ Attaque ronde, ce vin frais et bien équilibré offre une palette de saveurs (boisé, épicé, agrumes, notes torréfiées, beurrées et de pains grillé). Une belle longueur, un peu miellé en finale.
- ✓ 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 une viande en sauce ou une volaille grillée, ou encore avec un fromage frais.



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 « malo lactique » 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 Rully Blanc.

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



## *Localité :*

Cette appellation de la côte chalonaise 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 bruns ou calciques ayant des éléments argilo-calcaires. Le Chardonnay préfère un sol argilo-calcaire.



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



*Labouré-Roi*



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

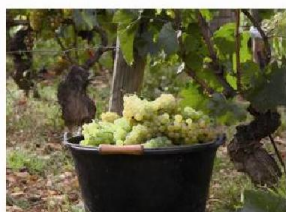
*80% de la production est exportée dans plus de 30 pays.*

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