



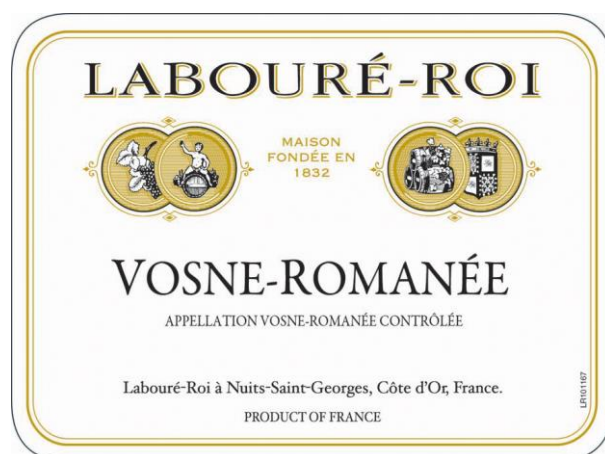
# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## VOSNE-ROMANÉE 2013

- ✓ La robe est d'un rouge profond aux reflets grenats
- ✓ Au nez, un vin complexe et goboyeux, présentant un fin boisé mêlé à des notes de fruits rouges et noirs à baie et de poivre.
- ✓ La bouche, d'une belle vinosité, révèle un vin équilibré, racé et charnu. Il offre un fin boisé et est fruité à souhait !
- ✓ Servir à une température de 16 à 17°C
- ✓ Ce vin mérite quelques années en cave avec un potentiel de garde supérieur à dix ans. S'il est dégusté aujourd'hui, il doit être carafé
- ✓ Cet excellent vin mérite des viandes puissantes comme un civet de chevreuil ou une Côte de Bœuf. Il se marie aussi à merveille avec des plats raffinés tels qu'une poule au pot, un pigeon grillé, un filet de biche, un gigot pré-salé ou un savoureux morceau de bœuf japonais Tataki. Un bon fromage de vache du Trièves l'honorerait également.



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 Côtes 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 Pinot Noir est le cépage exclusif de notre Vosne Romanée.

- ✓ 10000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 40 hl/ha
- ✓ Elevage 15 mois en barrique de chêne français dont 30 % de fûts neufs





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## Localité :

« Perle du milieu du collier bourguignon » comme la décrivait l'écrivain Gaston Roupnel, Vosne Romanée est l'appellation du sud de la Côte de Nuits dont les grands crus comptent parmi les plus fabuleux : la Romanée Conti, La Tâche, la Romanée Saint-Vivant...  
C'est sans aucun doute dans ce village que naissent les plus belles expressions du Pinot Noir.

La récolte moyenne est d'environ 8 000 hl.

Calcaire mêlé à des marnes argileuses.

- ✓ Orientation Sud-Est et Est.
- ✓ Pente douce en bas de coteau plus marqué au dessus des premiers et des grands crus.
- ✓ Altitude entre 260 et 330 m



## Particularités et Atouts :

Féminin avant tout, notre Vosne Romanée est un vin rare, rond, doué d'une vinosité sensuelle et rempli d'arômes de sous-bois et d'humus, où se mêlent la cerise à l'eau de vie, et la pivoine mélangée à la violette.



# 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