



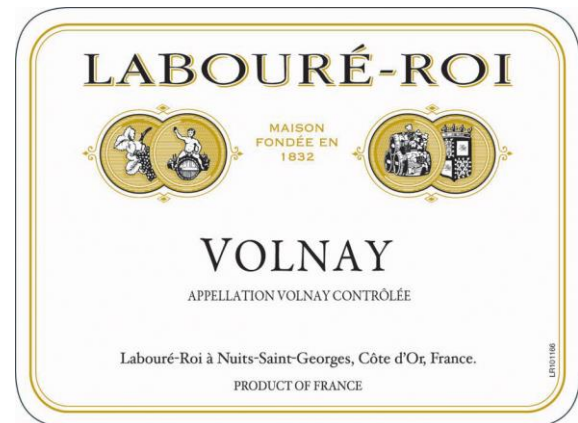
# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## VOLNAY 2015

- ✓ Belle robe pourpre, profonde avec des reflets violines
- ✓ Le nez exhale des notes de bois de cèdre, de petits fruits noirs et de muscade
- ✓ La bouche développe des arômes boisés et on retrouve une touche de réglisse. Les tanins sont fins et soutiennent une belle longueur
- ✓ Servir à une température de 16 à 17°C
- ✓ Ce vin est prêt à être dégusté dès maintenant mais peut être conservé en cave pendant les trois prochaines années
- ✓ A servir sur des plats de fromage fondu, accompagné de saucisse de Morteau, sur une volaille de Bresse à la crème, sur un steak tartare, une poêlé de choux de Bruxelles aux lardons ou un morceau de fromage de Morbier.



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 Pinot Noir est le cépage unique des Volnay

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 40 hl/ha





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Localité :*

Appellation communale de la Côte de Beaune, Volnay se situe entre Pommard au nord et Meursault au sud avec laquelle elle partage le climat des Santenots. Son vignoble, adossé à la montagne du Chaignot a été mis en valeur depuis des siècles, par les chevaliers de Malte, les abbayes d'Autun, puis les Ducs de Bourgogne et enfin les Rois de France.

La production moyenne du village est d'environ 8 400 hl produits sur 213 hectares.

- ✓ Calcaire oolithique, durs et marneux
- ✓ Pente forte
- ✓ Exposition Sud-Est
- ✓ Altitude 315 m



## *Particularités et Atouts:*

### *Volnay*

Les vins de Volnay s'apparentent à ceux de Vosne Romanée. On les qualifie de « vins de dentelle » ou de « vins féminins ». Ces vins se caractérisent donc plus par leur élégance et leur finesse, que par leur charpente. Ils développent des arômes prononcés de violettes et de sous bois.

### *Touchant par sa finesse*



# 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