



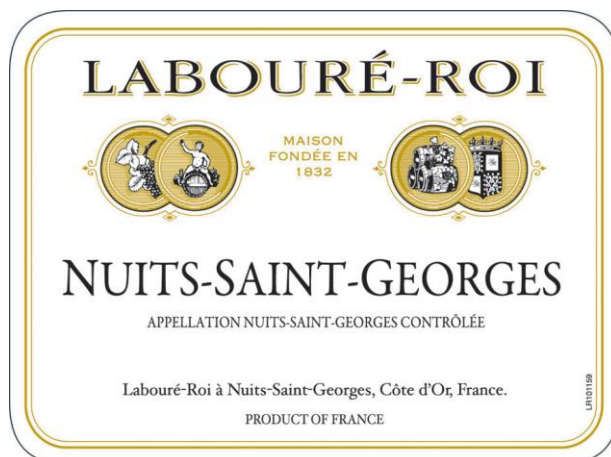
# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## NUITS-SAINT-GEORGES 2014

- ✓ Robe rubis profonde avec des reflets violines
- ✓ Le nez est puissant et riche avec des notes épicées auxquelles se mêlent des arômes de petits fruits rouges.
- ✓ La bouche est ronde, riche et complexe avec des tanins bien présents et racés. Elle associe des arômes fruits noirs avec en finale un boisé subtil
- ✓ Servir à la température de 16 à 17 °C
- ✓ Ce vin qui se déguste bien aujourd'hui, laisse présager une longévité d'une dizaine d'années
- ✓ A servir avec une gigole de chevreuil, de la viande de canard et en général sur des viandes rouges rôties ou en sauce. En fin de repas, à déguster avec un Coulommiers suivi d'un clafoutis de cerises. A apprécier aussi tout simplement en apéritif.



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 par 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. 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 Pinot Noir est le cépage unique des Nuits-Saint-Georges.

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille guyot
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 40 hl/ha
- ✓ Elevage de 12 mois en pièces de chêne français.



## *Localité :*

Au coeur des communes viticoles de la Côte de Nuits, entre Beaune et Dijon, Nuits-Saint-Georges comprend deux parties : le nord, de Vosne Romanée à la combe de la Serrée est une zone de coteaux ; le sud jusqu'à la commune de Premeaux est une aire de plateaux. Ce vignoble s'étend sur environ 300 hectares. La production est d'environ 15 000 hl par récolte.

- ✓ Sols provenant des limons à cailloutis descendus de la Côte et des alluvions du Meuzin. Limons marno calcaire provenant de la combe des Vallerot avec en allant vers le sommet, le rocher qui affleure
- ✓ Orientation Sud-Est et Est
- ✓ Pente douce à abrupte
- ✓ Altitude entre 240 et 300 m



## *Particularités et Atouts :*

Notre cuvée est un vin complexe où les tanins s'équilibrent avec une certaine souplesse.



# 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