



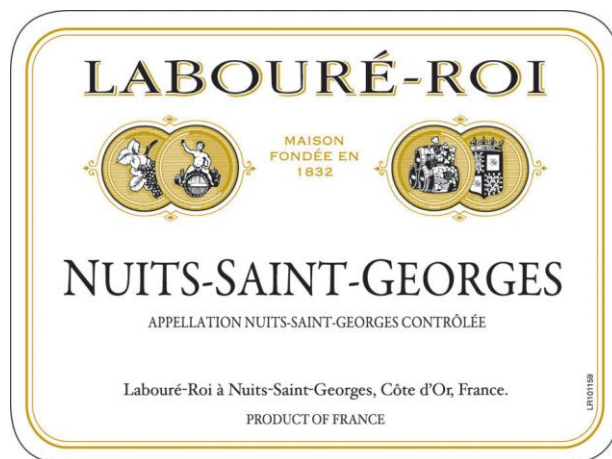
LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



NUITS-SAINT-GEORGES 2015

- ✓ 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 riche et complexe avec des tanins bien présent. 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 NUIITS-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'avons 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 Nuits-Saint-Georges.

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





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



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



facebook.com/laboueroi



instagram.com/laboueroi



contact@laboure-roi.com



+33.3.80.62.64.00