



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2015

- ✓ Très belle robe profonde
- ✓ Des arômes de petites baies rouges et noires bien mûres s'expriment au nez avec une légère note giboyeuse.
- ✓ En bouche, très belle concentration, la structure est généreuse, la texture velours, les saveurs sont fruitées: un vin riche, aux tanins soyeux.
- ✓ Servir à une température de 14 à 16°C
- ✓ Ce vin est prêt à être dégusté dès maintenant mais peut être conservé encave pendant les trois prochaines années.
- ✓ Degré : 13%



- ✓ A servir avec des côtes de caille, un poulet rôti à la broche, du veau ou du porc. Il se marie également très bien avec des œufs en meurette, célèbre plat bourguignon.

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'éclorre.

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 Savigny-lès-Beaune Rouge

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille : Cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement 40 hl/ha





# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## *Localité :*

Savigny-lès-Beaune est une commune viticole située en Côte de Beaune. Le vignoble de Savigny-les-Beaune est limitrophe de celui de Beaune au Nord et aux confins des villages de Pernand Vergelesses et d'Aloxe Corton.

- ✓ Calcaires, sols pierreux avec des graviers
- ✓ Pente forte
- ✓ Exposition Sud, Est et Nord/Est
- ✓ Altitude 220 m à 360 m



## *Particularités et Atouts :*

Le Village de Savigny se situe dans la combe de Fontaine Froide, à quelques kilomètres au Nord de Beaune.

Il a d'abord porté le nom de Saviniacus en 936 puis Saviniaco au XIII<sup>ème</sup> siècle. Il s'agit sans doute du nom d'un homme ayant vécu à l'époque gallo-romaine.

Le vignoble de Savigny passe pour être l'un des plus anciens du département. Une branche de la voie romaine reliant Langres, Autun et Besançon y passait. On sait qu'à toutes les époques, l'évêque d'Autun, Citeaux, l'Abbaye de Maizières, les ducs de Bourgogne et les seigneurs de la région y possédaient des vignes.



# 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