



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE - 2015

- ✓ Robe d'un rouge intense et brillant.
- ✓ Un bouquet d'épices, de clou de girofle et de réglisse.
- ✓ Une très belle rondeur, de délicieuses notes de fruits rouges, comme la cerise.
- ✓ Potentiel de garde : 2 à 6 ans.
- ✓ Degré : 12,5 % Vol.



✓ A déguster avec une assiette de jambon de pays, une terrine, un poulet rôti, une caille farci, des crêpe au jambon, un steak de thon à la sauce tomate, ou encore des fromages de chèvre frais ou demi-sec.



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 Hautes-Côtes de Beaune Rouge. Il fût imposé par Philippe le Hardi, Duc de Bourgogne, par décret ducal en 1395.

- ✓ Densité: 6,400 à 10,000 pieds/hectare
- ✓ Taille: Guyot
- ✓ Vendange: Manuelle
- ✓ Rendement: 60hl/hectare.





LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Localité :

Comme leur nom l'indique, ces vignobles se trouvent sur les pentes supérieures, à l'ouest de la Côte de Beaune, ils s'étendent sur 926 acres en Côte d'Or et 370 acres en Saône-et-Loire, à des altitudes allant de 340 à 450 mètres.

Les vignes sur cette appellation sont situées sur le rebord du plateau qui domine la Côte de Beaune. C'est un vignoble relativement récent, la replantation n'a eu lieu que dans les années 1970.

- ✓ Sols argilo-calcaires. Formations marneuses, pentes couvertes d'éboulis calcaires.
- ✓ Exposition Sud-Est.
- ✓ Forte Pente.
- ✓ Altitude entre 280 et 450 mètres.



Particularités et Atouts :

Les vins rouges de Hautes-Côtes de Beaune sont caractérisés par leur robe de couleur framboise et leurs arômes fruités.

Ils révèlent bien la délicatesse et le goût de Pinot Noir.

Les notes boisées prononcées des barriques neuves se mélangent subtilement à celles des fûts vieillissant, pour donner un vin structuré et parfaitement lisse.



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