



LABOURÉ-ROI

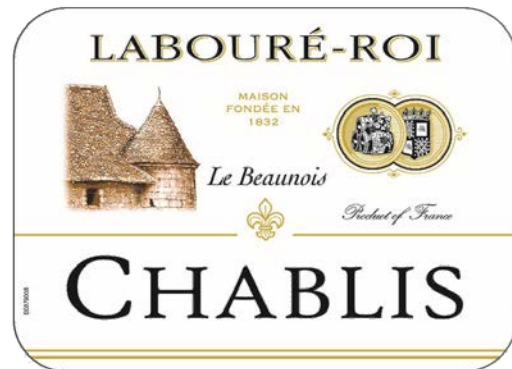
Depuis 1832



CHABLIS 2014

Le Beaunois

- ✓ Robe Or pâle avec des reflets verts, limpide et brillante.
- ✓ Le bouquet offre des arômes fruités (fruits à chair blanche et jaune de belle maturité) et quelques notes minérales.
- ✓ La bouche est plaisante, avec de l'ampleur, du fruit, du plaisir. Rond et tendre, bien équilibré dans son acidité, ce vin est juteux, vibrant, tonique et offre une jolie finale assez puissante.
- ✓ Servir à une température d'environ 12-14°C.
- ✓ Ce vin peut être dégusté maintenant ou être conservé en cave durant les trois prochaines années dans de bonnes conditions de conservation.
- ✓ Degré : 12,5 % Vol.



- ✓ Il accompagnera parfaitement les poissons et crustacés, mais aussi les cuisses de grenouilles, une blanquette de veau, une volaille à la crème et les fromages de brebis



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 pour 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 finalement. 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 Chardonnay est le cépage unique des Chablis.

- ✓ Au moins 5500 pieds/ha
- ✓ Taille guyot, cordon de Royat et Chablis
- ✓ Vendange mécanique
- ✓ Rendement 60 hl/ha



Localité :

Chablis, situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, est parmi les vignobles les plus septentrionaux de la Bourgogne. Il est donc aux « portes » de la Champagne et de la région parisienne sur lesquelles il s'est appuyé pour se faire une renommée.

Légèrement détaché du « cœur » du vignoble bourguignon, le Chablisien trouva son essor au début du 19^e siècle grâce aux voies navigables que sont l'Yonne et la Seine.

Il se caractérise par sa production uniquement de vins blancs de cépage Chardonnay et par sa géologie affirmée dont l'assise majeure provient du Kimméridgien.

Les Chablis sont implantés sur les coteaux de part et d'autre de la vallée du Serein, la paisible rivière qui traverse le Chablisien. Nos raisins proviennent des villages de Chablis, Fleys, La Chapelle-Vaupelteigne et de Maligny.

- ✓ Sol et sous-sol calcaire du Kimméridgien,
- ✓ Pente légèrement prononcée,
- ✓ Exposition Sud-Ouest,
- ✓ Altitude 180 m à 260 m.



Particularités et Atouts :

L'alliance du chardonnay et du terroir calcaire confère au Chablis un caractère unique ; sec, vif, fruité, son bouquet évoque la pierre à fusil et le foin coupé.

« *Le Beaunois* » fait référence au nom donné par les vignerons du chablisien pour désigner le cépage chardonnay.



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