



Beaune 1er Cru Clos du Roi 2022

CHF 65.00 | 10 cl = CHF 8.67

Le Beaune 1er Cru Clos du Roi dévoile une robe grenat profond. Il présente un nez complexe de cerise noire, d'épices et de moka, tandis que le palais est enveloppé dans des arômes de cerise et de réglisse. La merveilleuse fraîcheur en finale donne envie de reprendre une gorgée.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320962
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Grillades, Volaille
Avis	James Suckling 96/100



Vinification

Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Les vignobles ont une orientation sud/sud-est idéale et sont entretenus par les vignerons du domaine Louis Latour selon une méthode traditionnelle. Le sol est dominé par l'argile et le calcaire.

Histoire





Clos du Roi est une parcelle de 13 hectares au nord de l'appellation et elle compte définitivement parmi les plus beaux terrains de Beaune. Le Beaune Clos du Roi appartenait aux ducs de Bourgogne et, très apprécié des rois de France, il était régulièrement servi à Versailles. Après la mort de Charles le Téméraire, le dernier duc de Bourgogne, la parcelle devint la propriété du roi de France, d'où son nom de «Clos du Roi».

