



Beaune 1er Cru Clos du Roi 2022

Nel calice il Beaune 1er Cru Clos du Roi si presenta di un rosso granato intenso. Al naso è complesso con note di ciliegie nere, spezie e moca, mentre il palato è accarezzato da aromi di ciliegia e liquirizia. Il finale è meravigliosamente fresco e invita al sorso successivo.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320962
Adatto a	Formaggi a pasta molle, Carne alla griglia, Pollame
Valutazioni	James Suckling 96/100



Vinificazione

Fermentazione tradizionale in grandi botti di legno aperte. Il vino viene in seguito affinato da 10 a 12 mesi in botti di rovere proprie realizzate dall'officina Louis Latour.

Terroir

I vigneti godono di una perfetta esposizione a sud/sud-est e sono coltivati in modo tradizionale dai viticoltori del Domaine Louis Latour. I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.

Storia





Clos du Roi è una parcella di 13 ettari nel nord della denominazione ed è senza dubbio uno dei siti più belli di Beaune. Beaune Clos du Roi apparteneva ai duchi di Borgogna ed era molto apprezzato dai re francesi e servito regolarmente a Versailles. Dopo la morte di Carlo il Temerario, l'ultimo duca di Borgogna, la parcella divenne proprietà reale e quindi il «Clos du Roi».

