



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUNE 1ER CRU "CLOS DU ROI" 2025

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Beaune Premier Cru
- VILLAGE Beaune
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne.

Description

Petite parcelle de 13 ha située sur le nord de l'appellation, le Beaune "Clos du Roi" est, sans conteste, parmi l'un des plus beaux climats de Beaune. Appartenant aux Ducs de Bourgogne et très apprécié des rois de France, ce vin était régulièrement servi à Versailles. Au XV^e siècle, à la mort de Charles le Téméraire, dernier Duc de Bourgogne, cette parcelle passa dans le domaine royal et devint le Beaune "Clos du Roi". Parfaitement exposées sud/sud-est, les vignes sont entretenues de façon traditionnelle par les vignerons du Domaine Louis Latour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Beaune 1er Cru « Clos du Roi » BIO 2025 se présente sous une robe rubis, avec un nez s'ouvrant sur de la cerise très mûre et suivi de notes boisées. La bouche est ronde, avec des arômes de sous-bois et de poivre, avec une belle finale tannique.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Rôti de porc aux aïelles - poularde truffée - fromage à pâte molle
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

