



## 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<br>bottiglia  | 75 cl  |
| Gradazione alcolica            | 14.5 %   |
| Temperatura di<br>degustazione | 15° - 17°  |
| Invecchiamento                 | fino a 2029  |
| Vitigni                        | Pinot Noir   |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                                       |
| Numero articolo                | 320962   |
| Adatto a                       | Formaggi a pasta molle, Carne alla<br>griglia, Pollame |



### 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».

