



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BEAUNE 1ER CRU "CLOS DU ROI" 2017

- 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<sup>e</sup> 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 vigneronns du Domaine Louis LATOUR.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Beaune 1er Cru Clos de Roi 2017 dévoile une robe brillante avec un nez intense de cerise et de sous-bois. En bouche, on retrouve des tanins ronds et soyeux avec des notes de réglisse. Une belle fraîcheur en finale.
- 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°

