Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaune 1er Cru "Clos du Roi"
2016

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Beaune
- **Appellation** Beaune Premier Cru
- **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, chauffe 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 XVè 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** Le nez de ce vin se montre généreux avec ses arômes d'épice et de fruit mûr. Sa bouche est ample, grasse, épicée et ses tannins se révèlent encore très présents en finale.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Rôti de porc aux airelles - poularde truffée - fromage à pâte molle
- **Température de service** 15-17°

Revue de Presse

Beaune 1er Cru "Clos du Roi" 2016 - Vigneron Magazine - Septembre 2019 - "