



## Beaune Premier Cru "Clos du Roi"

Grand vin rouge de Bourgogne, situé sur la commune de Beaune. Le cépage est le Pinot noir. Les vignes furent replantées après le grand gel de l'hiver 1985.

**Vinification en rouge** : nous recherchons des vins fruités et riches aux tannins fondus comme savent en donner les raisins bien mûrs. Nous rentrons les raisins en petites caisses, afin d'effectuer un tri minutieux à la cuverie, un tapis nous permet de remplir les cuves en respectant le raisin. La fermentation se déroule pendant 15 jours avec des pigeages afin que la richesse et la couleur de la peau se transmettent au vin avant le pressurage. L'élevage a lieu en fût dont 20 % en fûts neufs. Le soutirage avec un soufflet supprime l'usage de la pompe. Toutes ces précautions permettent de limiter au maximum la manipulation du raisin et du vin afin d'en conserver toute la richesse.

Situé au nord de la commune de Beaune, ce climat de faible pente, se caractérise par un sol caillouteux, sableux et très filtrant. Toujours très précoces et bien mûrs, ces beaux raisins nous donnent un vin d'un fruité incomparable, accompagné de tannins très doux. Il est fin, tendre et dense à la fois, aux arômes de fruits rouges très expressifs. Ce climat est une ancienne propriété des ducs de Bourgogne, annexée par le roi Louis XI après la mort de Charles le Téméraire.

Ce grand vin de Bourgogne s'exprime sur une viande : un magret de canard, une épaule d'agneau rôtie. Un poisson grillé accompagne également très bien le Beaune 1er Cru Clos du Roi. Servir à 15°C, sa durée de vie est de l'ordre de 10 ans.