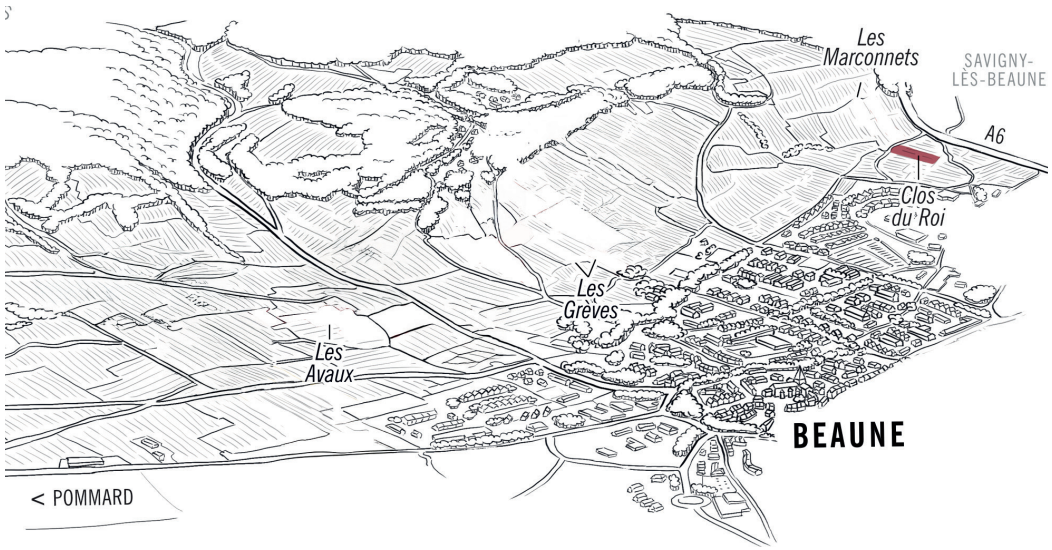
BEAUNE
CLOS DU ROI
PREMIER CRU
Domaine





HISTOIRE

Ce clos, situé en-dessous de la parcelle des Marconnets, était la propriété des Ducs de Bourgogne. Lorsque Louis XI rattacha la Bourgogne à la couronne de France, en 1482, ce vignoble fut rebaptisé Clos du Roi. Aujourd'hui, Bouchard Père & Fils détient un peu moins d'un hectare de ce Premier Cru au sous-sol argilo-calcaire, qui produit des vins d'une belle rondeur et d'une grande élégance.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE
À DOMINANTE
CALCAIRE

210 à 260 m.
ALT.

13 %
DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets mauves à bruns. Agréable bouquet aux arômes de fruits cuits, de zeste d'agrumes associés à un toasté léger. Bouche ample avec un toasté élégant. Un vin très plaisant.

SERVIR
ENTRE 17°C
ET 18°C

GIBIER,
VIANDES
ROUGES
EN SAUCE,
FROMAGES

PINOT NOIR

GRANDE GARDE
7 À 10 ANS
ET +

ORIENTATION

EST / SUD-EST

PRATIQUES

CERTIFIÉ BIO

À partir du
millésime 2025

SUPERFICIE

CLOS DU ROI

0.83 hect.

13.24 hect.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un pressurage doux assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la cuvaison peut durer de 12 à 16 jours.

ÉLEVAGE : 16 à 18 mois en fûts de chêne de France, avec 30 à 40% de fûts neufs.

VIEILLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement de nos vins.

COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« Terroir solaire d'une belle profondeur.
À carafer pour en percevoir son potentiel. »

CÔTE DE BEAUNE - ROUGE