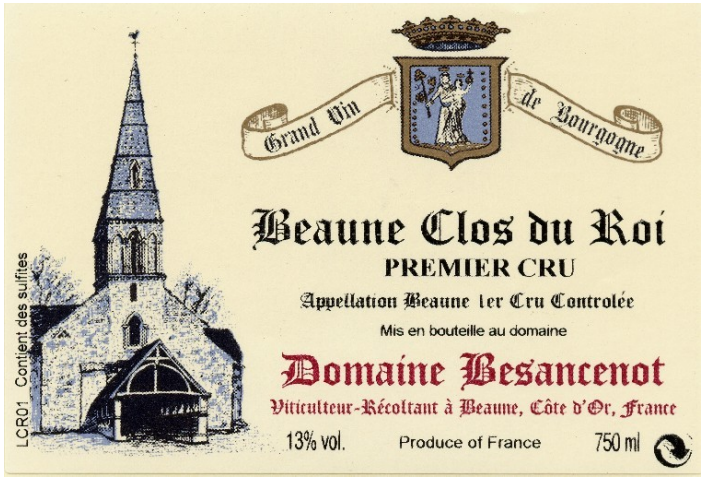
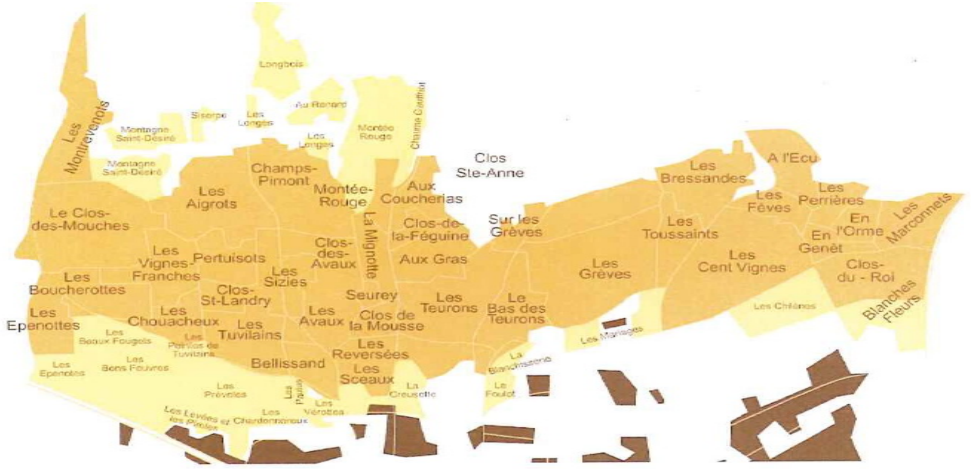
Domaine Besancenot

Beaune Clos du Roi 1er cru



100% Pinot



Vignoble et Histoire

Beaune est un Vignoble occupant une zone étroite entre Savigny les Beaune au Nord et Pommard au sud. C'est une des parties les plus prestigieuses du vignoble bourguignon, on compte 42 premiers cru différents.

Situé au Nord de Beaune en plein coteau, notre Beaune Clos du Roi 1er Cru bénéficie d'un sol argileux peu calcaire.C'est l'un des plus célèbre Beaune 1er Cru.

Les rois de France ont toujours servi à leur table le vin de Beaune. Le Beaune Clos du roi 1er Cru était une propriété des Ducs de Bourgogne cultivé par les Beaunois qui livraient ensuite les futs à la cour de Versailles. Le roi soleil appréciait le vin de Beaune et y vint en pèlerinage.

Savoir Faire

Nos vignes sont travaillées dans le respect de l'environnement. Nous travaillons tous nos sols en labourant.

La vinification est faite dans la plus grande tradition avec un égrappage total et un tri des raisins pour garantir une plus grande qualité.

Le vin est vinifié entre 2 et 3 semaines afin d'obtenir toute la richesse du terroir.

Il est ensuite élevé en futs de chêne de 2 à 5 ans d'âge durant 20 à 24 mois pour garantir une réelle authenticité.

Dégustation/accords mets et vins

Le Beaune Clos du roi fait parti des Beaune les plus fins. Il est très souple en bouche. Des notes de fruits rouge et d'épices enveloppe la bouche savoureusement.

Idéal à déguster lors de sa 5eme année, son potentiel de garde est de 15 ans.

Il saura être apprécié avec les viandes blanches fines et légères ou des Fromages à pâtes tendre.