

*Maison Artigolys*

## Fiche Technique : Beaune premier cru Clos de Roi

**Nom du vin :** Beaune premier cru Clos du Roi

**Cépage :** Pinot noir

**Région :** Bourgogne (côte de Beaune)

**Appellation :** Beaune premier cru Clos du Roi

**Degré d'alcool :** 13,5 %

**Terroir :** Sols argilo-calcaires profonds avec une excellente exposition sud-est.

**Vendanges :** Manuelle en caisse.

**Vinification :** Les raisins sont entièrement égrappés avant une fermentation traditionnelle en cuve, avec des remontages et pigeages réguliers pour une extraction douce. La macération dure environ 3 semaines.

**Élevage :** 8 mois en fût bourguignon de 3-4 vins.

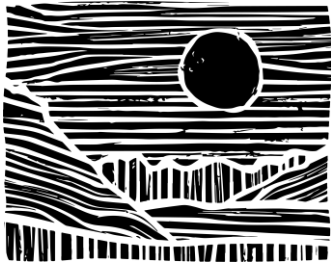


## Dégustation :

- **Œil :** Robe rubis profonde aux reflets grenat, signe de jeunesse et de concentration.
- **Nez :** Bouquet complexe de fruits rouges mûrs (cerise, fraise des bois) et noirs (mûre), avec des nuances florales (violette) et des notes d'épices douces, de réglisse et de sous-bois.
- **Bouche :** Attaque ronde et soyeuse, avec une belle structure tannique et une fraîcheur bien intégrée. Les saveurs de fruits rouges dominant, soutenues par des notes épicées et une finale longue, élégante et légèrement minérale.

**Température de service :** 15-16 °C

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans



*Maison Altisolis*

## Technical Sheet: Beaune premier cru Clos de Roi

**Wine name :** Beaune premier cru Clos du Roi

**Grape variety :** Chardonnay

**Region :** Burgundy (côte de Beaune)

**Appellation :** Beaune premier cru Clos du Roi

**Alcohol content :** 13,5 %

**Terroir :** Deep clay-limestone soils with excellent southeast exposure.

**Harvesting :** Hand-picked into small crates to preserve the quality of the grapes.

**Winemaking :** Grapes are fully destemmed before undergoing traditional fermentation in tanks, with regular pump-overs and punch-downs for gentle extraction. The maceration lasts approximately 3 weeks.

**Aging:** 8 months in Burgundy barrels used for 3-4 wines.



## Tasting notes:

- **Appearance :** Deep ruby color with garnet highlights, indicating youth and concentration.
- **Nose :** Complex bouquet of ripe red fruits (cherry, wild strawberry) and black fruits (blackberry), with floral nuances (violet) and notes of sweet spices, licorice, and underbrush.
- **Palate:** Smooth and silky attack, with a beautiful tannic structure and well-integrated freshness. Dominated by red fruit flavors, supported by spicy notes and a long, elegant, slightly mineral finish.

**Serving Temperature:** 15-16°C

**Cellaring Potential:** 10 to 15 years