



Typicité du vin

Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi est un Vin rouge issu du cépage noble Pinot Noir .La maison exploite une surface de 42 ares.

Vin rouge récolté du coté nord du territoire de Beaune. Sa couleur est assez soutenue. Arômes portés sur la cerise, le cassis rehaussés de touche boisées et vanillées.

Vin fin, tendre et dense à la fois. Sa structure est souple.

Les « Beaune » comme les Clos du Roi, sont très agréables entre 5 et 10 ans et se gardent jusqu'à plus de 25 ans pour les très grandes années.

A consommer entre 16° et 19° lors d'un repas entre amis en famille ou en tête à tête

Mets et Vin

- *Plat principal* : volaille ou veau en sauce, pâté chaud de canard sauvage, sol meunière
- *Fromage* : chèvre, Cîteaux, comté, moelleux