



Situé au nord du vignoble de Beaune, tout près de celui de Savigny, le Clos du Roi DECELLE & FILS est sans doute un des clos les plus emblématiques des 1ers crus de Beaune. Son histoire est intimement mêlé à celle de la Bourgogne médiévale et il doit son nom aux nombreuses tables royales qui l'ont accueilli au fil des siècles.

TERROIR

Ses sols rouges riches en fer et très drainants s'étendent sur la partie basse du coteau. La vigne, âgée de plus de 50 ans, y produit de petites grappes concentrées. Les maturités sont en général assez avancées.

D'ailleurs cette parcelle est souvent la première que nous vendangeons.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

La vendange est faite à la main et triée sur table avec soin. La vinification se fait selon un schéma très traditionnel: levures indigènes, cuvaison de 20 jours environ puis élevage pendant 18 mois en fûts. Le pourcentage de fûts neufs ne dépasse pas les 30% afin de ne pas dénaturer la grande finesse de ce vin.

DÉGUSTATION

De robe rouge violette de moyenne intensité, le « Clos du Roi » Domaine Decelle & Fils présente un nez expressif de fruits mûrs et de kirsch. En bouche, on est séduit par la grande finesse de ce vin qui associe une chair bien présente à une structure tannique toute en élégance. Un vin très fin qui donnera sa plus belle expression dans sa jeunesse. Il se marie admirablement avec un rôti de porc ou des fromages à pâte molle.