



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

Voisin des Torey et des Argillats, il est constitué de sols bruns calcaires riches en argiles fines. La roche-mère calcaire n'est, à cet endroit, pas très loin de la surface et la vigne doit savoir profiter de la moindre fissure pour plonger profondément chercher ses nutriments dans le sous-sol.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main à maturité optimale puis ramenés à la cuverie dans des petites caisses de 15kg. Ils sont vinifiés en cuve en bois et ce sont les levures indigènes qui assurent la transformation du sucre en alcool. Après une cuvaison de 20 jours, le vins est entonné en fûts de chêne pour une élevage de 18 mois.

DÉGUSTATION

Très coloré, Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Aux Bouselots » Decelle & Fils offre des arômes de petits fruits rouges et d'épices. La structure tannique est ferme dans sa jeunesse. Il gagnera en souplesse avec le temps.

Ce premier cru accompagne parfaitement les viandes en sauces ou marinées ainsi que les fromages pas trop faits.