



## 2018 Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Nur gerade 1500 Flaschen werden produziert

**Beschreibung:**

Les Grands Epenots, zählt zu den grossen Rotweinlagen der Côte de Beaune.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Burgund

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** Clos de la Chapelle

**Bewertung(en):** Jasper Morris 93–95/100, John Gilman 93/100, Allen Meadows (Burghound) 92/100

**Ausbau:** 17 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1003618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pommard**

Les Grands Epenots 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jasper Morris 93–95/100, John Gilman 93/100,  
Allen Meadows (Burghound) 92/100  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 17 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.