



Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Très Vieilles Vignes, Domaine Clos de la Chapelle

Pommard classique avec un grand potentiel de vieillissement

Description:

Ce pinot provient d'une parcelle âgée de 80 ans, idéalement située entre les terroirs 1er cru Les Pitures (Volnay) et Les Rugiens Haut (Pommard). L'âge avancé des vignes garantit naturellement de faibles rendements et un vin d'une belle concentration, alliant le caractère robuste du Pommard à une bouche accessible et souple.

Profil aromatique:

Rubis tendre moyen. Le bouquet et la bouche sont dominés par les fruits rouges, les épices et une note de chêne ciselée, indiquent la qualité supérieure des fûts. Magnifique fruité gourmand de cerise et de framboise, extrait délicat. Un expression toujours élégante du terroir de Pommard, sans rusticité ou tannins envahissants.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Très Vieilles Vignes
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	1003524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC
Très Vieilles Vignes

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.