



## Pommard

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

Pommard Premier-Cru hors pair

**Description:**

Les Grands Epenots est une des grandes parcelles à vin rouge de la Côte de Beaune.

**Profil aromatique:**

Robe puissante et profonde. Parfaite maturité et intensité épicée dans le nez aux nuances terreuses et de réglisse. En bouche, il est puissant et intense, riche et ample. Baies noires et épices dans la longue finale.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Domaine Clos de la Chapelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>N° article:</b>	1003624

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Pommard**

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

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.