



## Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Clos de la Chapelle

Arômes complexes et profondeur minérale

### Description:

Les crus, comme ce pinot noir issu du vignoble monopolistique du domaine, jouissent d'une grande renommée dans le monde entier. Seuls quelques fûts de ce Volnay puissant et souple sont produits chaque année.

### Profil aromatique:

Pourpre impressionnant, s'éclaircissant légèrement. Bouquet marqué par les fruits noirs, avec également des notes typiques de fraises, de cerises et de framboises. Lepalais puissant et volumineux, dévoile à nouveau des cerises noires et de délicates nuances de framboises sucrées. Belle longueur et bonne persistance, fruité séduisant. Une expression toute en finesse de son terroir.

### 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>	Monopole
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>N° article:</b>	1003824

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Volnay**

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC  
Monopole

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<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>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.