



## Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle

Premier cru du pionnier bourguignon du bio

### Description:

Le Beaune Champs Pimont est depuis des années un élément incontournable de la gamme Mövenpick. Un Pinot Noir de grande qualité très apprécié, classé 1er Cru. Les vignes poussent sur les pentes autour de la ville de Beaune. Beaucoup de plaisir dans une qualité biologique de premier choix.

### Profil aromatique:

Rouge rubis brillant et profond. Bouquet épicé et délicat, avec de jolies notes de cerise, de framboise, de violette et de fraise des bois, sur de subtiles touches toastées, d'herbes sauvages et de vanille Bourbon. Ciselé et structuré, avec du volume et de l'intensité, de la longueur et beaucoup de finesse. Fruit gourmand et juteux, texture fine, délicate minéralité et nuances de moka. Délicat et d'une belle texture jusqu'en finale.

### Accompagne idéalement:

Il s'accorde parfaitement avec le canard à la sauce orange, le daube de veau aux champignons et les cèpes sautés. Le coq au vin, la foie gras et le bœuf bourguignon s'accordent également idéalement avec sa structure.

### 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>A boire:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>N° article:</b>	1004724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Beaune

Champs Pimont 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>A boire:</b>	jusqu'en 2034
<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.