



Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc, Domaine Clos de la Chapelle

La qualité prend du temps

Description:

Sous la nouvelle direction, Chapelle travaille en biodynamie, les raisins ne sont pas égrappés, la gravité est exploitée, la macération est longue, il n'y a pratiquement aucune intervention mécanique. Le bois est utilisé, mais de façon minimale, l'élevage se fait dans des fûts bourguignons classiques d'un volume de 228 litres, mais surtout, les vins bénéficient d'une chose: le calme nécessaire à leur maturation.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Domaine Clos de la Chapelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1300124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.