



Pommard

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

Pommard classique avec un grand potentiel de vieillissement

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Cbeau

Produzent: Vieilles Vignes

Elevage: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1003518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC
Vieilles Vignes

Herkunft:	France
Notation:	John Gilman 93/100, Jasper Morris 90-93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.