



Pommard

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

Production de 1500 bouteilles seulement

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

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.

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: Domaine Clos de la Chapelle

Elevage: 17 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1003618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pommard

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

Herkunft: France
Notation: Jasper Morris 93-95/100, Allen Meadows 92/100, John Gilman 93/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
A boire: jusqu'en 2038
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.