



Pommard

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

Pommard Premier Cru hors pair

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:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1003620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pommard

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

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.