



Pommard

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

Pommard Premier-Cru hors pair

Beschreibung:

La parcelle Les Grands Epenots compte incontestablement parmi les meilleures de Côte de Beaune, ce qui en fait une candidate à la reconnaissance suprême du classement en Grand Cru, un événement extrêmement rare en Bourgogne. Il y a près de 200 ans, elle avait déjà été classée «Tête de Cuvée». Cette petite parcelle de 0,23 hectare donne naissance à des vins tout à la fois puissants, structurés et éclatants. Cultivée en bio, elle produit près de 1500 bouteilles d'un fabuleux Pinot Noir.

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. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1003623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pommard

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

Herkunft:	France
Notation:	Jasper Morris 92-94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.