



Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Clos de la Chapelle

Arômes complexes et profondeur minérale

Beschreibung:

Les crus, comme ce pinot noir issu du vignoble monopolistique du domaine, jouissent d'une grande renommée dans le monde entier. Seuls quelques fûts de ce Volnay puissant et souple sont produits chaque année.

Degustationsnotiz:

Pourpre impressionnant, s'éclaircissant légèrement. Bouquet marqués par les fruits noirs, avec également des notes typiques de fraises, de cerises et de framboises. Lepalais puissant et volumineux, dévoile à nouveau des cerises noires et de délicates nuances de framboises sucrées. Belle longueur et bonne persistance, fruité séduisant. Une expression toute en finesse de son terroir.

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: Monopole

Elevage: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1003818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC
Monopole

Herkunft:	France
Notation:	John Gilman 94/100, Allen Meadows 93/100, Jasper Morris 91-94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-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.