



Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Une rareté: un premier cru bio

Beschreibung:

Le Beaune Champs Pimont est depuis des années un élément incontournable de la gamme Mövenpick. Un Pinot Noir de grande qualité très apprécié, classé 1er Cru. Les vignes poussent sur les pentes autour de la ville de Beaune. Beaucoup de plaisir dans une qualité biologique de premier choix.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis assez foncé. arômes délicats de framboise, de violette et de cerise. En bouche le fruit est bien juteux, corsé et avec une finale intense. Très bon 1er Cru, qui convient parfaitement avec la volaille sauvage ou un gibier tendre.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde parfaitement avec le canard à la sauce orange, le daube de veau aux champignons et les cèpes sautés. Le coq au vin, la foie gras et le bœuf bourguignon s'accordent également idéalement avec sa structure.

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 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1004717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 91/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2029
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.