



Beaune

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

Premier cru du pionnier bourguignon du bio

Beschreibung:

Rouge rubis moyen, parfum de griotte, très épicé en bouche, assez opulent avec beaucoup de framboise, une acidité très fine, encore jeune et pur. Comme toujours chez "Chapelle", les raisins ont été vendangés à la main, les vignes sont plantées de manière dense comme c'est l'usage dans la région, elles ont été élevées avec précaution en barriques (seulement 30 % de neuves), et pour finir, elles ont été affinées pendant 6 mois en cuve d'acier - ce qui donne cette belle fraîcheur. Un classique rare, dont il n'existe que 9000 bouteilles.

Degustationsnotiz:

Joli et profond rubis, arômes extrêmement délicats de framboise, violette et cerise, sublimes arômes toastés et des herbes sauvages au nez. Bouche ample, dévoilant une formidable saveur et chaleur de fruit, à la fois corsée, épicée et élégante. La petite propriété de 0,63 ha se trouve au milieu de ce premier cru réputé, alliant ainsi le fruité de la partie nord à la structure et à la puissance de la partie sud. Délicat et avec beaucoup de texture jusque 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 2031
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1004719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft: France
Notation: Allen Meadows 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
A boire: jusqu'en 2031
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.