



## Beaune

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

Premier cru du pionnier bourguignon du bio

### **Beschreibung:**

Quelques bouteilles seulement sont produites à partir de ce célèbre Premier Cru de tout juste 0,63 ha. Du nord du vignoble, il hérite son fruité splendide, du sud, sa structure et sa puissance.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis étincelant et profond. Bouquet exceptionnellement épicé et délicat, avec de jolies notes de cerise, de framboise et de violette, ainsi que de subtiles nuances toastées, d'herbes sauvages et de vanille. En bouche, il est fruité et généreux, avec un beau volume, de l'intensité et de la longueur. Aux arômes fruités séduisants se mêlent une discrète minéralité et des touches de moka, sur une texture fine et de la jutosité. Délicatesse et structure 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:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2032

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1004720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Allen Meadows 92/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2032
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.