



Beaune

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

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:

Rouge rubis brillant et profond. Bouquet épicé et délicat, avec de jolies notes de cerise, de framboise, de violette et de fraise des bois, sur de subtiles touches toastées, d'herbes sauvages et de vanille Bourbon. Ciselé et structuré, avec du volume et de l'intensité, de la longueur et beaucoup de finesse. Fruit gourmand et juteux, texture fine, délicate minéralité et nuances de moka. Délicat et d'une belle texture jusqu'en 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

Eleavage: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2034
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.