



Beaune

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

Premier cru du pionnier bourguignon du 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 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:

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: 14 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004723

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:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.