



Beaune

Reversees 1er Cru AOC Blanc, Domaine Clos de la Chapelle

Gâté par le millésime

Beschreibung:

Petit mais très raffiné: Chapelle ne possède que 0,34 hectare dans le vignoble Premier Cru de Reversees. Pour le millésime 2022, les raisins ont pu être récoltés à parfaite maturité dès la fin du mois d'août. Robe jaune clair aux reflets verts, nez floral, bouche légèrement toastée avec des notes de vanille, de coing et de poire, texture merveilleuse, l'ensemble flotte en bouche, porté par une acidité mûre, longue macération, d'où la «prise» sur le bord de la langue, belle longueur en bouche – superbe !

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	Domaine Clos de la Chapelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1300122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés