



2017 Beaune

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

Une rareté: un premier cru bio

Note de dégustation:

Rouge rubis assez foncé. arômes délicats de framboise, de violette et de cerise. En bouche le fruit est bien juteux, corsé et avec une finale intense. Très bon 1er Cru, qui convient parfaitement avec la volaille sauvage ou un gibier tendre.

Conseils de service:

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
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Clos de la Chapelle
Notation(s):	James Suckling 91/100
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1004717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Beaune

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

Origine: France
Notation(s): James Suckling 91/100
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Bio
Elevage: 17 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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
décanner.