



2017 Volnay

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

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 93/100
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1003817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Volnay

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

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2036
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 décanter.