



2017 Volnay

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

Arômes complexes et profondeur minérale

Description:

Les crus, comme ce pinot noir issu du vignoble monopolistique du domaine, jouissent d'une grande renommée dans le monde entier. Seuls quelques fûts de ce Volnay puissant et souple sont produits chaque année.

Note de dégustation:

Pourpre impressionnant, s'éclaircissant légèrement. Bouquet marqué par les fruits noirs, avec également des notes typiques de fraises, de cerises et de framboises. Lepalais puissant et volumineux, dévoile à nouveau des cerises noires et de délicates nuances de framboises sucrées. Belle longueur et bonne persistance, fruité séduisant. Une expression toute en finesse de son terroir.

Accompagne idéale:

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.

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, Score 18.5/20
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, Score 18.5/20
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.