



2017 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bourgogne

Sous-région:

Côte de Beaune

Producteur:

Clos de la Chapelle

Notation(s):

James Suckling 94/100, Jasper Morris 94/100

Elevage:

14 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

1003217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC

Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94/100, Jasper Morris 94/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture:	Bio
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés