



2017 Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, 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):	Allen Meadow Burghound 93/100, James Suckling 93/100
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1003517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC
Vieilles Vignes
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Origine: France
Notation(s): Allen Meadow Burghound 93/100, James Suckling 93/100
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
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.