



2018 Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Production de 1500 bouteilles seulement

Description:

Les Grands Epenots est une des grandes parcelles à vin rouge de la Côte de Beaune.

Note de dégustation:

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):	Jasper Morris 93–95/100, John Gilman 93/100, Allen Meadows 92/100
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1003618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Origine: France
Notation(s): Jasper Morris 93–95/100, John Gilman 93/100,
Allen Meadows 92/100
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2038
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.