



## 2018 Pommard

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

Production de 1500 bouteilles seulement

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Clos de la Chapelle
<b>Notation(s):</b>	Jasper Morris 93–95/100, John Gilman 93/100, Allen Meadow Burghound 92/100
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	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 Meadow Burghound 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.