



2018 Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC, Monopole, 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): | John Gilman 94/100, Allen Meadow Burghound 93/100, Jasper Morris 91–94/100 |
| Elevage: | 17 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Bio |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Référence: | 1003818 |

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): John Gilman 94/100, Allen Meadow Burghound
93/100, Jasper Morris 91–94/100
Cépage(s): 100% Pinot Noir
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.