2018 Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Domaine Clos de la Chapelle

Note de dégustation:
Rubis tendre moyen. Le bouquet et la bouche sont dominés par les fruits rouges, les épices et une note de chêne ciselée, indiquent la qualité supérieure des fûts. Magnifique fruité gourmand de cerise et de framboise, extrait délicat. Un expression toujours élégante du terroir de Pommard, sans rusticité ou tannins envahissants.

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):	John Gilman 93/100, Score 18.5/20, Jasper Morris 90–93/100
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1003518

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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

Origine:	France
Notation(s):	John Gilman 93/100, Score 18.5/20, Jasper Morris 90–93/100
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch