



2018 Beaune

Champs Piment 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Un premier cru bio

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant. Parfum aux délicats arômes de violette, de framboise et de cerise noire avec de subtiles notes toastées. Ce millésime 2018 révèle le fruité juteux, mûr et gourmand d'un merveilleux Pinot Noir, ample et d'une réelle délicatesse. Un 1er Cru magnifique, qui convient parfaitement aux volailles de caractère ou aux plats de chasse légers.

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 90/100
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1004718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Origine: France
Notation(s): Allen Meadow Burghound 90/100
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Bio
Elevage: 17 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.