



2019 Beaune

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

Premier cru du pionnier bourguignon du bio

Note de dégustation:

Joli et profond rubis, arômes extrêmement délicats de framboise, violette et cerise, sublimes arômes toastés et des herbes sauvages au nez. Bouche ample, dévoilant une formidable saveur et chaleur de fruit, à la fois corsée, épicée et élégante. La petite propriété de 0,63 ha se trouve au milieu de ce premier cru réputé, alliant ainsi le fruité de la partie nord à la structure et à la puissance de la partie sud. Délicat et avec beaucoup de texture jusque dans la longue finale.

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):	Allen Meadows 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1004719

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 Meadows 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2031
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.