



2021 Beaune

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

Premier cru du pionnier bourguignon du bio

Description:

Certifié bio, le domaine Clos de la Chapelle ne produit qu'une quantité réduite de cet illustre Premier Cru, qui conjugue le caractère très fruité des vignobles de Beaune au nord avec la structure et la puissance des terroirs situés au sud de l'appellation.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant et profond. Bouquet épicé et délicat, avec de jolies notes de cerise, de framboise, de violette et de fraise des bois, sur de subtiles touches toastées, d'herbes sauvages et de vanille Bourbon. Ciselé et structuré, avec du volume et de l'intensité, de la longueur et beaucoup de finesse. Fruit gourmand et juteux, texture fine, délicate minéralité et nuances de moka. Délicat et d'une belle texture jusqu'en 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):	Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1004721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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 déguster.