



2022 Volnay

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

Note de dégustation:

Pourpre impressionnant, s'éclaircissant légèrement. Bouquet marqué par les fruits noirs, avec également des notes typiques de fraises, de cerises et de framboises. Le palais puissant et volumineux, dévoile à nouveau des cerises noires et de délicates nuances de framboises sucrées. Belle longueur et bonne persistance, fruité séduisant. Une expression toute en finesse de son terroir.

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):	
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1003822

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):
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2037
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.