



2022 Pommard AOC

Rue au Port, Domaine Clos de la Chapelle

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):	Jasper Morris 91–94/100, Score 18.5/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1300022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pommard AOC

Rue au Port
Domaine Clos de la Chapelle

Origine: France
Notation(s): Jasper Morris 91–94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
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
déguster.