



## 2022 Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Pommard Premier-Cru hors pair

**Description:**

Les Grands Epenots est une des grandes parcelles à vin rouge de la Côte de Beaune.

**Note de dégustation:**

.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Clos de la Chapelle
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1003622

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pommard**

Les Grands Epenots 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**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  
déguster.