



Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Clos de la Chapelle

Aromi complessi e profondità minerale

Descrizione:

I cru, come questo pinot nero proveniente dal vigneto monopolio della tenuta, sono rinomati in tutto il mondo. Di questo Volnay potente e morbido vengono prodotte solo poche botti all'anno.

Profilo aromatico:

Impressionante colore porpora, che schiarisce leggermente. Un bouquet caratterizzato da frutta nera, con le tipiche note di fragola, ciliegia e lampone. Il palato, potente e voluminoso, rivela ancora ciliegie nere e delicate note di lamponi dolci. Buona lunghezza e persistenza, seducente e fruttato. Una bella espressione del suo terroir.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Beaune

Produttore: Monopole

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1003824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC
Monopole

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.