



## Beaune

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

Premier cru dal pioniere del biologico in Borgogna

### Descrizione:

Il Beaune Champs Pimont è da anni un elemento fisso della gamma Mövenpick. Un Pinot Nero di alta qualità molto apprezzato, classificato come 1er Cru. Le viti crescono sulle pendici intorno alla cittadina di Beaune. Un grande piacere nella migliore qualità biologica.

### Profilo aromatico:

Rosso rubino intenso e brillante. Bouquet speziato e delicato, con belle note di ciliegia, lampone, viola e fragola selvatica, con sottili sentori di tostatura, erbe selvatiche e vaniglia Bourbon. Cesellato e strutturato, con volume e intensità, lunghezza e grande finezza. Frutta deliziosa e succosa, struttura fine, delicata mineralità e note di moka. Delicato e di bella consistenza fino al finale.

### Ideale con:

È un ottimo accompagnamento per l'anatra all'arancia, lo spezzatino di vitello con funghi e i funghi selvatici arrostiti. Anche il coq au vin, il foie gras e il bœuf bourguignon si armonizzano perfettamente con la sua struttura.

### 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:** Domaine Clos de la Chapelle

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

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

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2034

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero articolo:** 1004724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2034
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	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.