



Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc, Domaine Clos de la Chapelle

La qualità richiede tempo

Descrizione:

Sotto la nuova guida, Chapelle lavora in modo biodinamico: l'uva non viene diraspata, si sfrutta la forza di gravità, il mosto rimane a riposo a lungo e gli interventi meccanici sono praticamente inesistenti. Il legno sì, ma in misura minima, l'affinamento avviene in classiche botti di rovere da 228 litri, ma soprattutto il vino ottiene una cosa: la tranquillità necessaria per maturare.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Beaune

Produttore: Domaine Clos de la Chapelle

Allevamento: 16 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1300124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.