



Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Très Vieilles Vignes, Domaine Clos de la Chapelle

Pommard classico con grande potenziale di invecchiamento

Beschreibung:

Questo Pinot proviene da un appezzamento di 80 anni, situato in posizione ideale tra i terroir 1er cru Les Pitures (Volnay) e Les Rugiens Haut (Pommard). L'età avanzata delle vigne garantisce naturalmente basse rese e un vino di bella concentrazione, che unisce il carattere robusto del Pommard a un palato accessibile e morbido.

Degustationsnotiz:

Rubino medio tenue. Il bouquet e il palato sono dominati da frutta rossa, spezie e un accenno di rovere cesellato, a indicare la qualità superiore delle botti. Magnifico frutto goloso di ciliegia e lampone, estratto delicato. Un'espressione sempre elegante del terroir di Pommard, senza rusticità o tannini invadenti.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cbeau

Produzent: Très Vieilles Vignes

Allevamento: 17 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1003522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC
Très Vieilles Vignes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.