



## Pommard

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

Prodotto in sole 1.500 bottiglie

### **Beschreibung:**

Les Grands Epenots è una delle grandi parcelle di vino rosso della Côte de Beaune.

### **Degustationsnotiz:**

Colore potente e profondo. Perfetta maturità e intensità speziata al naso, con note di terra e liquirizia. Al palato è potente e intenso, ricco e pieno. Bacche nere e spezie nel lungo finale.

### **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

**Produttore:** Domaine Clos de la Chapelle

**Allevamento:** 17 Mesi in barrique

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

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2037

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1003617

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Pommard

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

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2037
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Allevamento:</b>	17 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.