



Pommard

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

Pommard Premier-Cru eccezionale

Beschreibung:

Il sito di Les Grands Epenots è innegabilmente uno dei migliori vigneti della Côte de Beaune, tanto da essere candidato all'elevazione a Grand Cru, cosa estremamente rara in Borgogna. È stato classificato come \"Tête de Cuvee\" circa 200 anni fa

. Il piccolo appezzamento di appena 0,23 ettari

produce vini potenti e strutturati che vantano anche una certa brillantezza

. La ricompensa per la coltivazione biologica certificata è costituita da appena 1500 bottiglie di un vero elisir di Pinot Nero.

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

Produzent: Domaine Clos de la Chapelle

Allevamento: 17 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1003623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pommard

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 92-94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
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.