



Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC, Monopole, Domaine Clos de la Chapelle

Aromi complessi e profondità minerale

Beschreibung:

I cru, come questo pinot nero proveniente dal vigneto monopolio della tenuta, sono rinomati in tutto il mondo. Di questo Volnay potente e morbido vengono prodotte solo poche botti all'anno.

Degustationsnotiz:

Impressionante colore porpora, che schiarisce leggermente. Un bouquet caratterizzato da frutta nera, con le tipiche note di fragola, ciliegia e lampone. Il palato, potente e voluminoso, rivela ancora ciliegie nere e delicate note di lamponi dolci. Buona lunghezza e persistenza, seducente e fruttato. Una bella espressione del suo terroir.

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. Suggestione: 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: Monopole

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: 1003818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC
Monopole

Herkunft: Francia
Valutazioni: John Gilman 94/100, Allen Meadows 93/100,
Jasper Morris 91-94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Da bere: da subito fino al 2037
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.