



Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Una rarità: un premier cru biologico

Beschreibung:

Il Beaune Champs Pimont è da anni un elemento fisso della gamma Mövenpick. Un Pinot Nero di alta qualità molto apprezzato, classificato come 1er Cru. Le viti crescono sulle pendici intorno alla cittadina di Beaune. Un grande piacere nella migliore qualità biologica.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino abbastanza scuro, con delicati aromi di lampone, viola e ciliegia. Al palato il frutto è succoso, corposo e con un finale intenso. Ottimo 1er Cru, perfettamente adatto al pollame selvatico o alla selvaggina tenera.

Ideale con:

È un ottimo accompagnamento per l'anatra all'arancia, lo spezzatino di vitello con funghi e i funghi selvatici arrostiti. Anche il coq au vin, il foie gras e il bœuf bourguignon si armonizzano perfettamente con la sua struttura.

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 2029

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2029
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.