



Beaune

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

Una prima annata biologica

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 intenso. Delicati aromi di violetta, lampone e amarena con sottili note tostate. Questa annata 2018 rivela il fruttato succoso, maturo e goloso di un meraviglioso Pinot Nero, corposo e con una vera delicatezza. Un magnifico 1er Cru, perfettamente adatto a pollame di carattere o a piatti di selvaggina leggeri.

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

Produzent: Domaine Clos de la Chapelle

Allevamento: 17 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Allen Meadows 90/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.