



Beaune

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

Premier cru dal pioniere del biologico in Borgogna

Beschreibung:

Rosso rubino medio, profumo di marasca, molto speziato al palato, abbastanza opulento con molto lampone, acidità molto fine, ancora giovane e puro. Come sempre alla "Chapelle", le uve sono state raccolte a mano, le viti sono piantate densamente come è consuetudine nella regione, sono state accuratamente invecchiate in botti (con una piccola quantità di rovere) e le uve sono state raccolte a mano. Sono state accuratamente maturate in botti (solo il 30% nuove) e infine sono state affinate per 6 mesi in vasche d'acciaio, il che conferisce loro una freschezza straordinaria. Un classico raro, di cui esistono solo 9.000 bottiglie.

Degustationsnotiz:

Rubino intenso e delizioso, con aromi estremamente delicati di lampone, viola e ciliegia, e sublimi aromi di tostatura ed erbe selvatiche al naso. Al palato è corposo e rivela un'enorme sapidità e calore di frutta, allo stesso tempo corposo, speziato ed elegante. La piccola tenuta di 0,63 ettari si trova al centro di questo rinomato premier cru, combinando il fruttato della parte settentrionale con la struttura e la potenza della parte meridionale. Delicato e strutturato fino al 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 2031

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Allen Meadows 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.