



Beaune

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

Premier cru dal pioniere del biologico in Borgogna

Beschreibung:

Di questo famoso Premier Cru di soli 0,63 ettari vengono prodotte solo poche bottiglie. Eredita il suo splendido fruttato dal nord del vigneto e la sua struttura e potenza dal sud.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso e scintillante. Un bouquet eccezionalmente speziato e delicato, con belle note di ciliegia, lampone e violetta, oltre a sottili sentori di pane tostato, erbe selvatiche e vaniglia. Al palato è fruttato e generoso, con buon volume, intensità e lunghezza. I seducenti aromi fruttati si mescolano a una discreta mineralità e a note di moka, su una struttura fine e succosa. Delicato e strutturato fino al lungo finale.

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: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Allen Meadows 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-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.