



Beaune

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

Premier cru dal pioniere del biologico in Borgogna

Beschreibung:

Certificata biologica, la tenuta Clos de la Chapelle produce solo una piccola quantità di questo illustre Premier Cru, che unisce il carattere molto fruttato dei vigneti di Beaune a nord con la struttura e la potenza dei terroir a sud della denominazione.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso e brillante. Bouquet speziato e delicato, con belle note di ciliegia, lampone, viola e fragola selvatica, con sottili sentori di tostatura, erbe selvatiche e vaniglia Bourbon. Cesellato e strutturato, con volume e intensità, lunghezza e grande finezza. Frutta deliziosa e succosa, struttura fine, delicata mineralità e note di moka. Delicato e di bella consistenza fino al 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: in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
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.