



Beaune

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

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:

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:

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 2034

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1004722

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 2034
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.