2017 Beaune

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

Una rarità: un premier cru biologico

Nota di degustazione:
Rosso rubino abbastanza scuro, con delicati aromi di lampone, viola e ciliegia. Al palato il frutto è succoso, corposo e con un finale intenso. Ottimo 1er Cru, perfettamente adatto al pollame selvatico o alla selvaggina tenera.
Abbinamenti:
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 adattano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Clos de la Chapelle
Valutazioni:	James Suckling 91/100
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1004717

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Beaune

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

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch