



## 2017 Pommard

Les Grands Epenots 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Prodotto in sole 1.500 bottiglie

### Descrizione del vino:

Les Grands Epenots è una delle grandi parcelle di vino rosso della Côte de Beaune.

### Nota di degustazione:

.

### 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.

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | FR                    |
| <b>Regione:</b>             | Borgogna              |
| <b>Sottoregione:</b>        | Côte de Beaune        |
| <b>Produttore:</b>          | Clos de la Chapelle   |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 93/100 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 17 Mesi in Barrique   |
| <b>Viticoltura:</b>         | Bio                   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2037           |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Pinot Noir       |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1003617               |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pommard**

Les Grands Epenots 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

|                                 |                                                                                                                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | FR                                                                                                                                       |
| <b>Valutazioni:</b>             | James Suckling 93/100                                                                                                                    |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Pinot Noir                                                                                                                          |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2037                                                                                                                              |
| <b>Viticoltura:</b>             | Bio                                                                                                                                      |
| <b>Vinificazione:</b>           | 17 Mesi in Barrique                                                                                                                      |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                                                                                                                                   |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare<br>la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il<br>vino e decidere se decantarlo. |