



## 2017 Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

**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:** Allen Meadows 93/100, James Suckling 93/100

**Vinificazione:** 17 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Bio

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero di articolo:** 1003517

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pommard**

Les Chanlins 1er Cru AOC  
Vieilles Vignes  
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Allen Meadows 93/100, James Suckling 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	17 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.