



2018 Volnay

Clos de la Chapelle 1er Cru AOC, Monopole, 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:	Score 18.5/20, John Gilman 94/100, Allen Meadows 93/100, Jasper Morris 91–94/100
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1003818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Volnay

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

Origine: FR
Valutazioni: Score 18.5/20, John Gilman 94/100, Allen Meadows 93/100, Jasper Morris 91–94/100
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: fino a 2037
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.