



2019 Volnay

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

Descrizione del vino:

I cru, come questo Pinot Nero proveniente dal vigneto monopolio del domaine, godono di grandereputazione in tutto il mondo. Di questo Volnay potente e morbido vengono prodotte solo poche botti all'anno.

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: | 0, 0, 0 |
| Vinificazione: | 14 Mesi in Barrique |
| Viticoltura: | Bio |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | fino a 2038 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Numero di articolo: | 1003819 |

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: 0, 0, 0
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: fino a 2038
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 14 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.