



2019 Beaune

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

Premier cru dal pioniere del biologico in Borgogna

Nota di degustazione:

Rubino intenso e delizioso, con aromi estremamente delicati di lampone, viola e ciliegia, e sublimi aromi di tostatura ed erbe selvatiche al naso. Al palato è corposo e rivela un'enorme sapidità e calore di frutta, allo stesso tempo corposo, speziato ed elegante. La piccola tenuta di 0,63 ettari si trova al centro di questo rinomato premier cru, combinando il fruttato della parte settentrionale con la struttura e la potenza della parte meridionale. Delicato e strutturato fino al lungo finale.

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 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1004719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Beaune

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

Origine:	FR
Valutazioni:	Allen Meadows 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2031
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.