2020 Pommard

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

Pommard Premier Cru eccezionale

Descrizione del vino:
Les Grands Epenots è una delle grandi parcelle di vino rosso della Côte de Beaune.
Nota di degustazione:
Colore potente e profondo. Perfetta maturità e intensità speziata al naso, con note di terra e liquirizia. Al palato è potente e intenso, ricco e pieno. Bacche nere e spezie nel 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:	Score 19/20, Score 19/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1003620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pommard

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

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch