



## 2020 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

**Abbinamenti:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | FR                      |
| <b>Regione:</b>             | Borgogna                |
| <b>Sottoregione:</b>        | Côte de Beaune          |
| <b>Produttore:</b>          | Clos de la Chapelle     |
| <b>Valutazioni:</b>         | Jasper Morris 94–97/100 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 15 Mesi in Barrique     |
| <b>Viticoltura:</b>         | Bio                     |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %                  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Chardonnay         |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1003220                 |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Corton-Charlemagne**

Grand Cru AOC

Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | FR                       |
| <b>Valutazioni:</b>             | Jasper Morris 94–97/100  |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Chardonnay          |
| <b>Viticoltura:</b>             | Bio                      |
| <b>Vinificazione:</b>           | 15 Mesi in Barrique      |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.0 %                   |
| <b>Servizio:</b>                | Fresco, tra 9 e 12 gradi |