



2021 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Clos de la Chapelle
Valutazioni:	Jasper Morris 92–96/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2041
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1003221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC

Domaine Clos de la Chapelle

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 92–96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2041
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi