



2022 Beaune

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

Premier Cru del pioniere biologico della Borgogna

Descrizione del vino:

Colore rosso rubino medio, aroma di amarena, molto speziato al palato, piuttosto opulento con molto lampone, oltre a un'acidità molto fine, ancora giovane e di tono puro. Come sempre con "Chapelle", le uve sono state raccolte a mano, le viti sono piantate nel consueto impianto fitto locale, la maturazione molto accurata in barrique (solo il 30% nuove), quindi l'affinamento finale per 6 mesi in vasche d'acciaio - che dà questa bella freschezza. Un classico raro, di cui esistono solo 9000 bottiglie.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso e brillante. Bouquet speziato e delicato, con belle note di ciliegia, lampone, viola e fragola selvatica, con sottili sentori di tostatura, erbe selvatiche e vaniglia Bourbon. Cesellato e strutturato, con volume e intensità, lunghezza e grande finezza. Frutta deliziosa e succosa, struttura fine, delicata mineralità e note di moka. Delicato e di bella consistenza fino al 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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Clos de la Chapelle
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1004722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: fino a 2034
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.