



2022 Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle

Nota di degustazione:

Blaßes Zitronengelb und frische Limette. Bereits im Duft und im Glas mit überaus ziselierter und präziser Mineralik, dezenten und feinen Bitternoten, gecrushter Kalkstein und typische Generösität der Lage zugleich. Bis ins lange Finale mit perfekt integriertem Holz, Komplexität, aber auch der notwendigen Frische und Würze, die eine hervorragende Reifung versprechen.

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:	Score 19.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1003222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Corton-Charlemagne

Grand Cru AOC

Domaine Clos de la Chapelle

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi