



## 2022 Pommard

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

Cru di qualità superiore di Pommard

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Beaune
<b>Produttore:</b>	Clos de la Chapelle
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	17 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1003622

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pommard**

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

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Maturità:** fino a 2042  
**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.