



2018 Beaune

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

Un premier cru bio

Description:

Rouge rubis moyen, parfum de griotte, très épicé en bouche, assez opulent avec beaucoup de framboise, une acidité très fine, encore jeune et pur. Comme toujours chez "Chapelle", les raisins ont été vendangés à la main, les vignes sont plantées de manière dense comme c'est l'usage dans la région, elles ont été élevées avec précaution en barriques (seulement 30 % de neuves), et pour finir, elles ont été affinées pendant 6 mois en cuve d'acier - ce qui donne cette belle fraîcheur. Un classique rare, dont il n'existe que 9000 bouteilles.

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant. Parfum aux délicats arômes de violette, de framboise et de cerise noire avec de subtiles notes toastées. Ce millésime 2018 révèle le fruité juteux, mûr et gourmand d'un merveilleux Pinot Noir, ample et d'une réelle délicatesse. Un 1er Cru magnifique, qui convient parfaitement aux volailles de caractère ou aux plats de chasse légers.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Clos de la Chapelle
Notation(s):	Allen Meadows 90/100, Score 19/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1004718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Origine: France
Notation(s): Allen Meadows 90/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Bio
Elevage: 17 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.