



2020 Beaune

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

Premier cru du pionnier bourguignon du bio

Description:

Quelques bouteilles seulement sont produites à partir de ce célèbre Premier Cru de tout juste 0,63 ha. Du nord du vignoble, il hérite son fruité splendide, du sud, sa structure et sa puissance.

Note de dégustation:

Rouge rubis étincelant et profond. Bouquet exceptionnellement épicé et délicat, avec de jolies notes de cerise, de framboise et de violette, ainsi que de subtiles nuances toastées, d'herbes sauvages et de vanille. En bouche, il est fruité et généreux, avec un beau volume, de l'intensité et de la longueur. Aux arômes fruités séduisants se mêlent une discrète minéralité et des touches de moka, sur une texture fine et de la jutosité. Délicatesse et structure jusque dans la longue finale.

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 92/100, Score 19/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1004720

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 92/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2032
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
déguster.