



2022 Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc, Domaine Clos de la Chapelle

La qualité prend du temps

Description:

Petit, mais très fin: Chapelle ne possède que 0,34 hectare sur le site Premier Cru Reversees. Dans le millésime 2022, les raisins ont pu être récoltés à parfaite maturité dès la fin août. Jaune clair avec des reflets verts dans le verre, parfum floral, au palais un soupçon de pain grillé avec de la vanille, du coing et de la poire, magnifique texture, l'ensemble flotte sur le palais porté par l'acidité mûre, longue macération, d'où le « grip » sur le bord de la langue, belle finale longue - génial!

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Clos de la Chapelle
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1300122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Beaune

Reversées 1er Cru AOC Blanc
Domaine Clos de la Chapelle

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Bio
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés