



## 2022 Beaune

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

Premier cru du pionnier bourguignon du 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 brillant et profond. Bouquet épicé et délicat, avec de jolies notes de cerise, de framboise, de violette et de fraise des bois, sur de subtiles touches toastées, d'herbes sauvages et de vanille Bourbon. Ciselé et structuré, avec du volume et de l'intensité, de la longueur et beaucoup de finesse. Fruit gourmand et juteux, texture fine, délicate minéralité et nuances de moka. Délicat et d'une belle texture jusqu'en 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Clos de la Chapelle
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1004722

## 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):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 17 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.