



2022 Pommard

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

Superbe premier cru de Pommard

Description:

Les Grands Epenots est une des grandes parcelles à vin rouge de la Côte de Beaune.

Note de dégustation:

Robe puissante et profonde. Parfaite maturité et intensité épicée dans le nez aux nuances terreuses et de réglisse. En bouche, il est puissant et intense, riche et ample. Baies noires et épices 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):	Score 19/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1003622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pommard

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

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2042
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
décanter.