



2018 Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Vieilles Vignes, Domaine Clos de la Chapelle

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Clos de la Chapelle
Valutazioni:	John Gilman 93/100, Score 18.5/20, Jasper Morris 90–93/100
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1003518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC
Vieilles Vignes
Domaine Clos de la Chapelle

Origine: Francia
Valutazioni: John Gilman 93/100, Score 18.5/20, Jasper Morris 90–93/100
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.