



2018 Beaune

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

Una prima annata biologica

Descrizione del vino:

Colore rosso rubino medio, aroma di amarena, molto speziato al palato, piuttosto opulento con molto lampone, oltre a un'acidità molto fine, ancora giovane e di tono puro. Come sempre con "Chapelle", le uve sono state raccolte a mano, le viti sono piantate nel consueto impianto fitto locale, la maturazione molto accurata in barrique (solo il 30% nuove), quindi l'affinamento finale per 6 mesi in vasche d'acciaio - che dà questa bella freschezza. Un classico raro, di cui esistono solo 9000 bottiglie.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso. Delicati aromi di violetta, lampone e amarena con sottili note tostate. Questa annata 2018 rivela il fruttato succoso, maturo e goloso di un meraviglioso Pinot Nero, corposo e con una vera delicatezza. Un magnifico 1er Cru, perfettamente adatto a pollame di carattere o a piatti leggeri di selvaggina.

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:	Allen Meadows 90/100, Score 19/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1004718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Origine:	Francia
Valutazioni:	Allen Meadows 90/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.