



2020 Pommard

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

Pommard Premier Cru eccezionale

Descrizione del vino:

Les Grands Epenots è una delle grandi parcelle di vino rosso della Côte de Beaune.

Nota di degustazione:

Colore potente e profondo. Perfetta maturità e intensità speziata al naso, con note di terra e liquirizia. Al palato è potente e intenso, ricco e pieno. Bacche nere e spezie nel lungo finale.

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:	Score 19/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1003620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pommard

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

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: fino a 2040
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio:

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