



2020 Beaune

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

Premier cru dal pioniere del biologico in Borgogna

Descrizione del vino:

Di questo famoso Premier Cru di soli 0,63 ettari vengono prodotte solo poche bottiglie. Eredita il suo splendido fruttato dal nord del vigneto e la sua struttura e potenza dal sud.

Nota di degustazione:

Rosso rubino profondo e scintillante. Un bouquet eccezionalmente speziato e delicato, con belle note di ciliegia, lampone e violetta, oltre a sottili sentori di pane tostato, erbe selvatiche e vaniglia. Al palato è fruttato e generoso, con buon volume, intensità e lunghezza. I seducenti aromi fruttati si mescolano a una discreta mineralità e a note di moka, su una struttura fine e succosa. Delicato e strutturato fino al 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:	Allen Meadows 92/100, Score 19/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1004720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Beaune

Champs Pimont 1er Cru AOC
Domaine Clos de la Chapelle

Origine:	Francia
Valutazioni:	Allen Meadows 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2032
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.