



2021 Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC, Très Vieilles Vignes, Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

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:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Clos de la Chapelle
Valutazioni:	Allen Meadows 92/100, Score 18.5/20
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2035
Numero di articolo:	1003521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pommard

Les Chanlins 1er Cru AOC
Très Vieilles Vignes
Domaine Clos de la Chapelle (Bio)

Origine: FR
Valutazioni: Allen Meadows 92/100, Score 18.5/20
Maturità: fino a 2035
Viticoltura: Bio
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.