



## 2021 Beaune

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

Premier cru dal pioniere del biologico in Borgogna

### Descrizione del vino:

Il Domaine Clos de la Chapelle, certificato biologico, produce solo poche bottiglie di questo famoso Premier Crus. Unisce il meraviglioso fruttato della parte settentrionale di Beaune con la struttura e la forza dei terroir meridionali.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso e brillante. Bouquet speziato e delicato, con belle note di ciliegia, lampone, viola e fragola selvatica, con sottili sentori di tostatura, erbe selvatiche e vaniglia Bourbon. Cesellato e strutturato, con volume e intensità, lunghezza e grande finezza. Frutta deliziosa e succosa, struttura fine, delicata mineralità e note di moka. Delicato e di bella consistenza fino al 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.

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia             |
| <b>Regione:</b>             | Borgogna            |
| <b>Sottoregione:</b>        | Côte de Beaune      |
| <b>Produttore:</b>          | Clos de la Chapelle |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 19/20         |
| <b>Vinificazione:</b>       | in Barrique         |
| <b>Viticultura:</b>         | Bio                 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %              |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2033         |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Pinot Noir     |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1004721             |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Beaune**

Champs Pimont 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Maturità:** fino a 2033  
**Viticoltura:** Bio  
**Vinificazione:** in Barrique  
**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.