



2022 Pommard AOC

Rue au Port, Domaine Clos de la Chapelle

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:	Jasper Morris 91–94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1300022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pommard AOC

Rue au Port
Domaine Clos de la Chapelle

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 91–94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.