



Beaune 1er Cru Champs Pimont 2017

Rødvin / Frankrike / Bourgogne

Produsent: [Domaine Clos de La Chapelle](#)
Årgang: 2017
Land: Frankrike
Distrikt: Bourgogne
Område: Beaune Premier Cru
Drue: 100% Pinot Noir

Veil. pris horeca: 463,92 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 579.90,-
SAP nr. : 9063922

Innhold:
Syre:4,3
Sukker:< 3
Alkohol:13,5



BIODYNAMISK

ØKO

Om produsenten

Domaine Clos de la Chapelle er navnet på et veldig gammel domaine i hjertet av Volnay. Original ble det etablert av Victor Boillot i 1865 når han kjøpte monopol vinmarken Volnay 1er Cru Clos de la Chapelle og historien til Clos de la Chapelle kan spores tilbake til det 12-århundre. Deres rykte ble hevet i det 19-århundre når Louis Pasteur selv skrev til Victor Boillot med forespørsel om å kjøpe hans vin.

Siden sin formasjon i 2011 har Domaine til sluttet flere vingårder og vinmarker i 11 appellasjoner til sitt navn. Domaine Clos de la Chapelle eier i dag rundt 4 hektar med Premier Cru og Grand Cru i Burgund. Domainet er sertifisert økologisk, men følger Biodynamiske prinsipper. Vinene blir i dag solgt til hele verden og er å finne på mange kjente restauranter.

Clos de la Chapelles vinmarker:

Volnar 1er Cru -

«Clos de la Chapelle» - monopole (ene eier)
«En Carelle»
«Taillepieds»

Pommard 1er Cru -

«Les Chanlins» - En av de eldste vinmarkene som Clos de la Chapelle eier.
«Les Grand Epenots»

Beaune 1er Cru -

«Les Teurons»
«Champs Piemont»
«Les Reversées»

Pernand-Vergelesses 1er Cru -

«Sous Frétille»

Corton Grand Cru -

«Charlemagne»
«Bressandes»

Vinifikasjon

Håndplukket, 45+ år gamle vinstokker, spontan fermentert, lagret på eik 26% ny, ufiltrert og ingen klarning, øko/biodynamisk i vinmarken.

Smaksbeskrivelse

Delikat, fyldig, elegant frukt, myke tanniner, med fast syre.

Passer til

Lam og sau, Lyst kjøtt, Småvilt og fugl