



Beaune 1er Cru Champs Pimont 2016

Rødvin / Frankrike / Bourgogne

Produsent: [Domaine Clos de La Chapelle](#)

Årgang: 2016

Land: Frankrike

Distrikt: Bourgogne

Område: Beaune Premier Cru

Drue: 100% Pinot Noir

Veil. pris horeca: 471,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 589.90,-

EDP nr. : 5165683

SAP nr. : 9058723

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

Tørr med høy friskhet, god dybde og lett tørrende midtparti, lang finish.

Passer til

Lam og sau, Lyst kjøtt, Småvilt og fugl