Domaine Chapelle Bourgogne "Pinot Noir" rouge 2022

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Famille CHAPELLE
Millésime: 2022
Appellation: Bourgogne
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Une superbe définition du pinot noir, à carafer au moins 1 heure avant la dégustation car 2022 est bien dense !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Chapelle Bourgogne "Pinot Noir" rouge 2022 :

Fiche Technique rédigée par le domaine :

La robe est dense, limpide et brillante. Le nez s'ouvre lentement sur des notes de petits fruits rouges et noirs très concentrés. La bouche est harmonieuse mais dense pour un bourgogne. Vin solide, puissant, mais déjà plaisant. A déguster dans les 5 à 7 prochaines années (2027-2029).

Cépage : 100% pinot noir

Age moyen des vignes : 44 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition: Plein Sud.

Nature du sol : Calcaire-sablonneux.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Macération pré fermentaire à froid de 6 jours, puis cuvaison de 15 jours. 100% cuve Inox. Pas de collage, pas de filtration.