

Domaine Chapelle Bourgogne "Pinot Noir" rouge 2023



Vignerons
d'Exception

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2023

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Une superbe définition du pinot noir dans un millésime très équilibré qu'on peut déjà déguster à sa sortie, en 2025.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Chapelle Bourgogne "Pinot Noir" rouge 2023

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Belle robe rouge clair, limpide. Nez de fruits rouges très pur, discrète touche rustique en arrière-plan. En bouche une attaque harmonieuse, croquante, une évolution charnue avec un fruit présent jusqu'en finale. Vin de plaisir à déguster dès aujourd'hui et dans les 5 ans.

Cépage : 100% pinot noir

Age moyen des vignes : 47 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 3 jours, puis cuvaison de 15 jours. Elevage de 11 mois en cuve Inox. Mise en bouteille après une légère filtration.