



Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Chambertin – le roi des bourgognes

Beschreibung:

La parcelle du Domaine Rebourseau, située dans le vignoble de pinot noir le plus célèbre de Bourgogne, ne mesure même pas un demi-hectare. Moins escarpé et nettement plus frais que le Clos de Bèze, avec une exposition est optimale au soleil matinal et des sols calcaires, ce terroir légendaire de grand cru bénéficie de conditions uniques qui se reflètent dans un vin exceptionnel. Avec vingt hectolitres par hectare, les vignes âgées de soixante ans ne produisent ici que des rendements extrêmement faibles, mais elles récompensent par une expression d'autant plus intense et un goût incomparable. Ce cru célèbre possède toutes les qualités qui font un vin parfait: couleur, bouquet, corps, intensité et une finesse époustouflante.

Degustationsnotiz:

Robe rouge carmin impressionnante avec des nuances violettes. Très riche au nez et en bouche, fruité généreux et explosif de fraises et de myrtilles bien mûres. La subtile acidité est parfaitement intégrée. Un Chambertin d'une puissance, d'une structure et d'une persistance remarquables. Chapeau!

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Cnuit

Produzent: Domaine Henri Rebourseau

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1099823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 93-95/100, Parker 92-94/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.