



Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Henri Rebourseau

Une valeur sûre parmi les meilleurs villages de Gevrey

Description:

Quel niveau pour un village! Un Gevrey-Chambertin aux multiples facettes, dont la saveur allie à la perfection intensité aromatique, finesse et élégance. Des arômes concentrés de cerise, de framboise et d'épices, des tanins soyeux en bouche, un boisé parfaitement intégré et une longueur en bouche enthousiasmante. Un Pinot Noir Village qui donne envie de découvrir les grands crus du Domaine Rebourseau.

Profil aromatique:

Violet profond. Délicieux fruits noirs, beaucoup de souplesse et de richesse pour un Villages. Cette cuvée regroupe les meilleurs climats du vignoble de Champs Chenys. Belle acidité, bien fondue. Longueur et complexité remarquables jusqu'en finale.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Nuits
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	1162723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.