



Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Le Chambertin dans toute sa splendeur

Description:

Le grand cru Charmes-Chambertin est situé juste en dessous du terroir légendaire de Chambertin. En raison de la topographie du site, la plupart des vignes ne sont pas exposées exactement au soleil du matin, ce qui donne un vin un peu plus léger, plus frais et plus charmant - nomen est omen. Par rapport aux grands crus environnants, les pinots noirs de Charmes-Chambertin sont donc souvent plus souples et plus accessibles, comme celui du domaine Rebourseau. Les raisins proviennent de vignes âgées de plus de 35 ans, dont les rendements sont extrêmement faibles, avec une moyenne de 25 hectolitres par hectare. Le résultat, extrêmement délicieux, est un vin aux accents de fraises des bois sucrées et aux notes finement épicées de vanille, qui allie à la perfection concentration et structure avec onctuosité et souplesse.

Profil aromatique:

Violet riche et profond. Le bouquet offre un mariage très intéressant de fruits rouges et de grenadine. La bouche d'une grande amplitude est très stylée, presque «parfumée» par le fruit pur, beaucoup de volume, opulents arômes de fraise. C'est un vin toujours assez puissant et hédoniste, tout à fait dans le style du domaine, qui présente en finale de la finesse et une belle acidité de fruit en soutien.

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

Producteur: Domaine Henri Rebourseau

Élevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

N° article: 1099722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Score 19/20 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 14 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C. |