



Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Chambertin – le roi des bourgognes

Description:

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.

Profil aromatique:

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.

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
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	1099822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20
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.