



Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

L'un des vins rouges les plus nobles de Bourgogne

Description:

La parcelle du Domaine Rebourseau dans ce vignoble Grand Cru mondialement connu ne mesure que 0,33 hectare. Le coteau est orienté vers l'est, bénéficie d'un microclimat ensoleillé et est à la fois bien ventilé depuis le nord et protégé des vents d'ouest apportant la pluie. Ce terroir permet ainsi à un pinot noir noble de mûrir, alliant puissance et fermeté à la grâce, la délicatesse et la finesse, et dissolvant les caractéristiques supposées contradictoires de la franchise et de la générosité dans un pur délice gustatif.

Profil aromatique:

Robe impressionnante à la limite du pourpre. Le nez est plus qu'élégant, fait d'épices intenses, de baies noires opulentes, de merveilleuses nuances de fraise, ainsi qu'une note un peu plus sombre et une petite touche d'épices. Le fruit vient plutôt dans le milieu et l'arrière-bouche, avec une pointe d'acidité nécessaire à la structure.

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:	1163122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambertin Clos de Bèze

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.