



Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Un joyau parmi les premiers crus

Beschreibung:

Ce Gevrey-Chambertin provient d'un terroir magique qui bénéficie d'un microclimat unique, car «Fonteny» est entièrement protégé du nord par le parc d'une imposante demeure. De plus, le vignoble s'étend sur une pente de plusieurs dizaines de mètres, du Grand Cru Ruchottes jusqu'au fond de la vallée ouest de la commune, et possède des sols riches en calcaire qui confèrent à ce Pinot une puissance et une intensité étonnantes.

Degustationsnotiz:

Pourpre riche de moyenne profondeur. Au nez et en bouche, il présente des nuances fruitées de prunes mûres et de cerises noires. En plus de son fruité toujours séduisant, ce grand Premier Cru fascine par une veine saline et minérale typique, comme un substrat calcaire qui lui apporte de la complexité. Un vin haut de gamme ici aussi.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1099519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	France
Notation:	Allen Meadows 90-93/100, Jasper Morris 92-94/100, Neal Martin 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.