Mazy-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

L’un des grands crus les plus complexes de Gevrey

Beschreibung:
Mazy-Chambertin est le vignoble Grand Cru le plus septentrional de la Côte de Nuits. Au total, ce terroir réputé pour son pinot noir couvre 9,1 hectares de vignes sur les pentes supérieures de la ceinture Grand Cru de Gevrey-Chambertin. 0,96 hectare de ce terroir noble appartient au Domaine Rebourseau. Les vignes ont en moyenne plus de 40 ans, ce qui explique les faibles rendements, qui ne dépassent guère 20 hectolitres par hectare. Il en résulte un Mazy-Chambertin structuré, puissant et agréablement opulent, qui se présente à la fois avec beaucoup de finesse et des arômes complexes – un exemple parfait et un véritable rival pour les vins du grand cru voisin, le Clos-de-Bèze.

Degustationsnotiz:
Pourpre saturé. Sur sa jeunesse, il reste un peu plus fermé au nez que le Charmes, mais avec une plus grande profondeur de fruit et encore plus de complexité. Il présente souvent une exceptionnelle complexité de fruit, presque exubérante, délicieuse et irrésistible. La longueur en bouche provient de raisins, dont les vignes aussi bien dans la partie supérieure que dans la partie inférieur ont généralement plus de 70 ans. Du grand art.

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:	17 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1099620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mazy-Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	France
Notation:	Jasper Morris 93–96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Cuve inox
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch