



Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Le Chambertin dans toute sa splendeur

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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: 1099720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	France
Notation:	Jasper Morris 93-95/100, 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.