



## Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Chambertin – le roi des bourgognes

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **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:** 19 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1099818

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Chambertin

Grand Cru AOC  
Domaine Henri Rebourseau

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Decanter 93/100, Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	19 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	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.