



Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle, Domaine Henri Rebourseau

Issu du vignoble monopole du domaine

Beschreibung:

Parfaitement intégré au bâtiment et entouré d'une vaste clôture, «La Brunelle» représente en quelque sorte le cœur des vignobles de Rebourseau. Le terroir est considéré comme l'un des meilleurs de la vallée de Lavaux: juste sous les graviers calcaires, qui emmagasinent bien la chaleur, se trouve une épaisse couche de terre brune qui a donné son nom au lieu, puis, plus en profondeur, des roches calcaires ainsi qu'un banc de sable et d'argile. Un sol géologiquement très complexe qui produit un pinot noir merveilleusement intense, dont la persistance aromatique dépasse de loin son origine villageoise.

Degustationsnotiz:

Robe pourpre délicate, très riche au nez avec beaucoup de fruits noirs et une certaine opulence. En bouche, il révèle des arômes attrayants de fruits rouges noirs et une structure acide très fine et parfaitement intégrée. Ce terroir possède un sol assez léger, qui se draine très bien et produit un Pinot Noir qui séduit non seulement par sa puissance, mais aussi par sa subtilité.

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:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1163021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	France
Notation:	Parker 88-90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois 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.