



Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

L'un des vins rouges les plus nobles de Bourgogne

Beschreibung:

La parcelle du Domaine Rebourseau dans ce vignoble Grand Cru mondialement connu ne mesure que 0,33 hectare. Le coteau est orienté vers l'est, bénéficie d'un microclimat ensoleillé et est à la fois bien ventilé depuis le nord et protégé des vents d'ouest apportant la pluie. Ce terroir permet ainsi à un pinot noir noble de mûrir, alliant puissance et fermeté à la grâce, la délicatesse et la finesse, et dissolvant les caractéristiques supposées contradictoires de la franchise et de la générosité dans un pur délice gustatif.

Degustationsnotiz:

Robe impressionnante à la limite du pourpre. Le nez est plus qu'élégant, fait d'épices intenses, de baies noires opulentes, de merveilleuses nuances de fraise, ainsi qu'une note un peu plus sombre et une petite touche d'épices. Le fruit vient plutôt dans le milieu et l'arrière-bouche, avec une pointe d'acidité nécessaire à la structure.

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: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2026-2041

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1163121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	France
Notation:	Jasper Morris 94-96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	2026-2041
Elevage:	18 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.