



## 2018 Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

**Note de dégustation:**

Pourpre riche de moyenne profondeur. Au nez et en bouche, il présente des nuances fruitées de prunes mûres et de cerises noires. En plus de son fruité toujours séduisant, ce grand Premier Cru fascine par une veine saline et minérale typique, comme un substrat calcaire qui lui apporte de la complexité. Un vin haut de gamme ici aussi.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Nuits
<b>Producteur:</b>	Domaine Henri Rebourseau
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1099518

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin**

Fonteny 1er Cru AOC  
Domaine Henri Rebourseau

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</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.