



2019 Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle, Domaine Henri Rebourseau

Note de dégustation:

Joli pourpre moyen. Nez opulent marqué par les fruits noirs. En bouche, beaux arômes de fruits rouge foncé, très fine acidité, bien intégrée. Ce climat possède un sol assez léger qui se draine parfaitement et qui, par rapport aux Corvées, produit un pinot noir puissant mais subtil.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Domaine Henri Rebourseau
Notation(s):	Allen Meadows 89–92/100, Jasper Morris 90–92/100, Neal Martin 88/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1163019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle

Domaine Henri Rebourseau

Origine:	France
Notation(s):	Allen Meadows 89–92/100, Jasper Morris 90–92/100, Neal Martin 88/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.