



## 2020 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.

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| <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>    | Jasper Morris 88–91/100  |
| <b>Elevage:</b>        | 13 Mois en Cuve inox     |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle           |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                   |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Pinot Noir          |
| <b>Référence:</b>      | 1163020                  |

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

Taille: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

La Brunelle

Domaine Henri Rebourseau

|                     |                                                                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                                                                                                                      |
| <b>Notation(s):</b> | Jasper Morris 88–91/100                                                                                                                                     |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Pinot Noir                                                                                                                                             |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                              |
| <b>Elevage:</b>     | 13 Mois en Cuve inox                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                                                                                                                                                      |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>déguster. |