



## 2020 Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

### Note de dégustation:

Violet presque noir, disque violet. Le nez et la bouche sont incroyablement denses et assez teintés, les fruits noirs sont toujours plus présents que les fruits rouges, l'acidité lui apporte une jolie fraîcheur. Puissant et complexe, sans être trop massif. La cuvée normale est issue de la replantation de 2011, qui est le souvent le premier vignoble du Domaine Rebourseau à être vendangé.

### 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 93–95/100
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1099920

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

Taille: A7 74x105

### **Clos de Vougeot**

Grand Cru AOC  
Domaine Henri Rebourseau

**Origine:** France  
**Notation(s):** Jasper Morris 93–95/100  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 17 Mois en Cuve inox  
**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.