2021 Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Note de dégustation:
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 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):	Jasper Morris 94–96/100, Score 19.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2026–2041
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1163121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Origine:	France
Notation(s):	Jasper Morris 94–96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	2026–2041
Elevage:	18 Mois 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch