



2023 Gevrey-Chambertin AOC

Aux Corvées, Domaine Henri Rebourseau

Note de dégustation:

Pourpre limpide, frais et profond. Belle énergie dans la bouche de framboises et de myrtilles sucrées. Il révèle plus de profondeur qu'un Villages normal, mais également une vivacité et une fraîcheur naturelles, grâce aux sols profonds de cette parcelle, bénéficiant d'une très bonne alimentation en eau. Longue finale impressionnante.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1099423

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

Aux Corvées

Domaine Henri Rebourseau

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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 déguster.