

2023 Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Note de dégustation:

Pourpre saturé. Sur sa jeunesse, il reste un peu plus fermé au nez que le Charmes, mais avec une plus grande profondeur de fruit et encore plus de complexité. Il présente souvent une exceptionnelle complexité de fruit, presque exubérante, délicieuse et irrésistible. La longueur en bouche provient de raisins, dont les vignes aussi bien dans la partie supérieure que dans la partie inférieure ont généralement plus de 70 ans. Du grand art.

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 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1099623



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 décanter.