



## 2023 Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

**Note de dégustation:**

Violet riche et profond. Le bouquet offre un mariage très intéressant de fruits rouges et de grenadine. La bouche d'une grande amplitude est très stylée, presque "parfumée" par le fruit pur, beaucoup de volume, opulents arômes de fraise. C'est un vin toujours assez puissant et hédoniste, tout à fait dans le style du domaine, qui présente en finale de la finesse et une belle acidité de fruit en soutien.

**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>    | Score 19/20              |
| <b>Elevage:</b>        | 14 Mois en Barrique      |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle           |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                   |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Pinot Noir          |
| <b>Référence:</b>      | 1099723                  |

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

Taille: A7 74x105

### **Charmes-Chambertin**

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Origine:</b>     | France   |
| <b>Notation(s):</b> | Score 19/20  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Pinot Noir  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle   |
| <b>Elevage:</b>     | 14 Mois en Barrique  |
| <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>décanter. |