



Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Uno dei Grand Cru più complessi di Gevrey

Beschreibung:

Mazy-Chambertin è il vigneto Grand Cru più settentrionale della Côte de Nuits. Complessivamente, questo rinomato vigneto di Pinot Noir si estende su 9,1 ettari sui pendii superiori della zona Grand Cru di Gevrey-Chambertin - 0,96 ettari di questo pregiato terroir appartengono al Domaine Rebourseau. Le sue viti hanno in media più di 40 anni, quindi anche le rese sono basse, con una media di poco superiore ai 20 ettolitri per ettaro. Il risultato è un Mazy-Chambertin strutturato, potente e piacevolmente opulento, che si presenta allo stesso tempo molto raffinato e con aromi complessi: un esempio assoluto e un vero rivale per i vini del vicino Grand Cru Clos-de-Bèze.

Degustationsnotiz:

Nel bicchiere si presenta con un colore viola intenso e corposo. Spesso giovane, al naso è leggermente più chiuso rispetto al Charmes, ma con una maggiore profondità di frutta e una complessità ancora maggiore. Spesso mostra una straordinaria complessità di frutta, quasi sontuosa, deliziosa e irresistibile. Grande cinema. La lunghezza è garantita dalle uve provenienti sia dalla parte inferiore che da quella superiore di questo Grand Cru, con un'età per lo più superiore ai 70 anni.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cnuit

Produttore: Domaine Henri Rebourseau

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1099623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.