



Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Chambertin nella sua forma più affascinante

Beschreibung:

Il vigneto Grand Cru Charmes-Chambertin si trova proprio sotto il leggendario terroir di Chambertin. A causa della topografia del sito, gran parte dei vigneti qui non sono esposti esattamente al sole mattutino, il che si traduce in uno stile di vino leggermente più leggero, fresco e affascinante, come suggerisce il nome. Rispetto ai Grand Cru circostanti, i Pinot Noir di Charmes-Chambertin sono spesso più morbidi e accessibili, come quello della tenuta Rebourseau. Le uve provengono da viti di oltre 35 anni, con una resa estremamente bassa, pari in media a 25 ettolitri per ettaro. Il risultato è un vino delizioso, con accenti di fragoline di bosco dolci e note di vaniglia delicatamente speziate, che unisce perfettamente concentrazione e struttura a cremosità e morbidezza.

Degustationsnotiz:

Viola intenso e profondo. Il bouquet offre un mix molto interessante di frutti rossi e granatina. Al palato molto elegante, quasi "profumato" dal frutto puro, molto volume, frutta ricca, fragola e grande pienezza in bocca. Un vino sempre piuttosto potente ed edonistico, in perfetto stile con la tenuta. Nel finale, però, sempre con finezza e acidità fruttata di supporto.

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: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1099723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 91-93/100, Antonio Galloni 91-93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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 decantarlo.