



## Gevrey-Chambertin AOC

Domaine Henri Rebourseau

Una scelta sicura tra i migliori villaggi di Gevrey

### Descrizione:

Che livello per un vino di villaggio! Un Gevrey-Chambertin sfaccettato, nel cui gusto si uniscono intensità aromatica per eccellenza, finezza ed eleganza. Ciliegie, lamponi e spezie nel profumo concentrato, tannini setosi al palato, con legno perfettamente integrato e finale entusiasmante. Un Pinot Noir Village che fa venire voglia di provare i grandi cru della tenuta Rebourseau.

### Profilo aromatico:

Porpora intenso. Deliziosi frutti neri, molto morbidi e ricchi per un Villages. Questa cuvée riunisce i migliori climi del vigneto Champs Chenys. Acidità splendida e ben fusa. Notevole lunghezza e complessità fino al finale.

### 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.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Côte de Nuits

**Allevamento:** 14 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero articolo:** 1162723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Domaine Henri Rebourseau

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	14 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.