



Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle, Domaine Henri Rebourseau

Proveniente dal vigneto in monopolio della tenuta

Beschreibung:

Perfettamente integrata nell'edificio e racchiusa nella sua ampia recinzione, "La Brunelle" rappresenta il cuore dei vigneti di Rebourseau. Il terroir è considerato uno dei migliori della valle di Lavaux: direttamente sotto i ciottoli calcarei, che immagazzinano bene il calore, si trova uno spesso strato di terra bruna da cui prende il nome, mentre più in profondità nel sottosuolo si trovano rocce calcaree e un banco di sabbia e argilla. Un terreno geologicamente molto complesso, che produce un Pinot Noir meravigliosamente intenso, la cui persistenza aromatica supera di gran lunga la sua origine da un villaggio.

Degustationsnotiz:

Colore porpora medio-chiaro, profumo molto ricco con note di frutta scura e una certa opulenza. Al palato presenta note attraenti di frutta rossa scura e una struttura acida molto fine e ben integrata. Questo vigneto ha un terreno piuttosto leggero, che drena in modo eccellente e produce un Pinot Noir che affascina non solo per la sua forza, ma anche per la sua sottigliezza.

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: 1163023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
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 deccantarlo.