



Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Un gioiello tra i Premiers Crus

Descrizione:

Questo Gevrey-Chambertin proviene da un terroir magico che beneficia di un microclima tutto particolare, poiché da nord "Fonteny" è completamente protetto dal parco di un'imponente residenza. Inoltre, il vigneto si estende su un dislivello di diverse decine di metri dal Grand Cru Ruchottes fino al fondo della valle occidentale del comune e possiede terreni ricchi di calcare che conferiscono a questo Pinot una potenza e un'intensità sorprendenti.

Profilo aromatico:

Colore viola intenso e mediamente profondo. Al naso e al palato si percepiscono note fruttate di prugne mature e ciliegie scure. Oltre al suo frutto sempre seducente, questo Top Premier Cru mostra una tipica vena salata e minerale che rende il vino emozionante, come un substrato calcareo che lo rende più complesso al palato. Anche qui la qualità è eccellente.

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

Produttore: Domaine Henri Rebourseau

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1099522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC
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:	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.