



Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Un gioiello tra i Premiers Crus

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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: 13 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1099520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 91-94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	13 Mesi in vasche d'acciaio inox
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.