



Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Chambertin – il re dei vini di Borgogna

Beschreibung:

La parcella del Domaine Rebourseau nel vigneto di Pinot Noir più famoso della Borgogna misura meno di mezzo ettaro. Meno ripido e decisamente più fresco del Clos de Bèze, con un'esposizione ottimale a est verso il sole mattutino e terreni calcarei, questo leggendario terroir Grand Cru offre condizioni uniche che si riflettono in un vino straordinario. Con venti ettolitri per ettaro, le viti sessantenni producono qui solo rese estremamente basse, ma ricompensano con un'espressione ancora più intensa e un gusto incomparabile. Questo famoso cru possiede in misura massima tutte le qualità che rendono perfetto un vino: colore, bouquet, corpo, intensità e una finezza straordinaria.

Degustationsnotiz:

Impressionante rosso carminio con sfumature violacee. Già al naso e poi anche al palato molto ricco, con frutta quasi opulenta, perfettamente matura, di fragole e mirtilli, che ti saltano letteralmente incontro. L'acidità è sottile e perfettamente integrata. Chambertin impressionante con enorme potenza, struttura e persistenza, chapeau!

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: 19 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1099818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 93/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	19 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.