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
Produzent:	Domaine Henri Rebourseau
Allevamento:	13 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1163020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 88–91/100, 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 decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch