



## Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Uno dei vini rossi più pregiati della Borgogna

### Beschreibung:

Il vigneto del Domaine Rebourseau, situato in questa zona Grand Cru famosa in tutto il mondo, misura appena 0,33 ettari. Il pendio è esposto a est, gode di un microclima soleggiato ed è allo stesso tempo ben ventilato da nord e protetto dai venti occidentali che portano pioggia. In questo terroir può quindi maturare un Pinot Noir nobile, che unisce forza e consistenza a grazia, delicatezza e finezza, e che dissolve le caratteristiche apparentemente contrastanti di linearità e generosità in un gusto puro e gradevole.

### Degustationsnotiz:

Colore impressionante, tendente al viola. Al naso si percepisce una maggiore nobiltà, un aroma intenso, ricchi frutti di bosco scuri, anche meravigliosi frutti di fragola, con una nota leggermente più scura e una leggera speziatura sullo sfondo. Il frutto si concentra piuttosto al centro e nella parte posteriore del palato, dove un'utile acidità ne sostiene la struttura.

### 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:** 17 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1163120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC  
Domaine Henri Rebourseau

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                                     |
| <b>Valutazioni:</b>   | Jasper Morris 93-96/100, Score 19.5/20                                                                                                                      |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Noir                                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento:</b>   | 17 Mesi in vasche d'acciaio inox                                                                                                                            |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decentarlo. |