



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: 18 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2026-2041

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1163121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 94-96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	2026-2041
Allevamento:	18 Mesi in barrique
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.