



2019 Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Borgogna

Sottoregione: Côte de Nuits

Produttore: Domaine Henri Rebourseau

Valutazioni: Allen Meadows 90–93/100, Jasper Morris 92–94/100, Neal Martin 90/100

Vinificazione: in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2031

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 1099519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Origine:	FR
Valutazioni:	Allen Meadows 90–93/100, Jasper Morris 92–94/100, Neal Martin 90/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.