



2020 Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle, 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:	Jasper Morris 88–91/100
Vinificazione:	13 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1163020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle

Domaine Henri Rebourseau

Origine:	FR
Valutazioni:	Jasper Morris 88–91/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	13 Mesi in In vasche d'acciaio inox
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.