



## 2021 Mazy-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

**Nota di degustazione:**

Porpora saturo. In gioventù, rimane un po' più chiuso al naso rispetto agli Charmes, ma con una maggiore profondità di frutto e una complessità ancora maggiore. Spesso mostra una complessità di frutto eccezionale, quasi esuberante, deliziosa e irresistibile. La lunghezza al palato deriva da uve le cui viti, sia nella parte alta che in quella bassa, hanno generalmente più di 70 anni. Grande arte.

**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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Nuits
<b>Produttore:</b>	Domaine Henri Rebourseau
<b>Valutazioni:</b>	Jasper Morris 92-94/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2026-2041
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1099621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Mazy-Chambertin**

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jasper Morris 92–94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	2026-2041
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	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.