



## 2021 Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

**Nota di degustazione:**

Impressionante colore rosso carminio con note di viola. Molto ricco al naso e al palato, con un frutto generoso ed esplosivo di fragole mature e mirtili. La sottile acidità è perfettamente integrata. Uno Chambertin di notevole potenza, struttura e persistenza. Tanto di cappello!

**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:**

Chambéré 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 92–95/100, Score 19.5/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Mesi in barrique                    |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                           |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                                 |
| <b>Maturità:</b>            | 2026-2041                              |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Pinot Noir                        |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1099821                                |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chambertin**

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | Francia  |
| <b>Valutazioni:</b>         | Jasper Morris 92–95/100, Score 19.5/20   |
| <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> | 13.0 %   |
| <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. |