2021 Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Nota di degustazione:
Colore impressionante, al limite del porpora. Il naso è più che elegante, fatto di spezie intense, opulenti bacche scure, meravigliose sfumature di fragola, oltre a una nota leggermente più scura e a un accenno di spezie. Il frutto si fa sentire maggiormente nella parte centrale e nel retrogusto, con un tocco di acidità necessario per la struttura.
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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Henri Rebourseau
Valutazioni:	Jasper Morris 94–96/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2026-2041
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1163121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 94–96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	2026-2041
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch