



## 2023 Gevrey-Chambertin AOC

Aux Corvées, Domaine Henri Rebourseau

**Nota di degustazione:**

Porpora limpido, fresco e profondo. Grande energia al palato con lamponi e mirtilli dolci. Rivela una maggiore profondità rispetto a un normale Villages, ma anche una naturale vivacità e freschezza, grazie ai terreni profondi di questa parcella, che beneficiano di un ottimo apporto idrico. Finale straordinariamente lungo.

**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>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1099423

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin AOC**

Aux Corvées

Domaine Henri Rebourseau

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 14 Mesi in barrique  
**Gradazione alcolica:** 13.0 %  
**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.