



2023 Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Nota di degustazione:

Porpora ricco e di media profondità. Al naso e al palato presenta sfumature fruttate di prugne mature e ciliegie nere. Oltre al fruttato sempre seducente, questo grand Premier Cru affascina con una tipica vena salina e minerale, come un substrato calcareo che aggiunge complessità. Anche in questo caso un vino di alta gamma.

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:	Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1099523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 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.