



2023 Mazis-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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Henri Rebourseau
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1099623

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mazis-Chambertin

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
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.