



## 2023 Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

### Nota di degustazione:

Quasi nero violaceo, disco violaceo. Incredibilmente denso e piuttosto colorato al naso e al palato, la frutta nera è sempre più presente della frutta rossa, e l'acidità gli conferisce una bella freschezza. Potente e complesso, senza essere troppo massiccio. La cuvée normale proviene dal reimpianto del 2011, che spesso è il primo vigneto del Domaine Rebourseau a essere vendemmiato.

### 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 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1099923

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos de Vougeot**

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:** 13.5 %

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.