



2023 Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle, Domaine Henri Rebourseau

Nota di degustazione:

Attrante porpora medio. Naso opulento caratterizzato da frutti neri. Al palato, splendidi aromi di frutta rossa scura, con un'acidità molto fine e ben integrata. Questo clima ha un terreno abbastanza leggero che drena perfettamente e, rispetto alle Corvées, produce un pinot nero potente ma sottile.

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:	1163023

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC

La Brunelle

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.