



2023 Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Nota di degustazione:

Colore impressionante, al limite del porpora. Il naso è più che elegante, fatto di spezie intense, opulenti bacche scure, meravigliose sfumature di fragola, oltre a una nota leggermente più scura e a un accenno di spezie. Il frutto si fa sentire maggiormente nella parte centrale e nel retrogusto, con un tocco di acidità necessario per la struttura.

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 19.5/20 |
| Vinificazione: | 12 Mesi in barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Numero di articolo: | 1163123 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19.5/20
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.