



2020 Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Note de dégustation:

Robe rouge carmin impressionnante avec des nuances violettes. Très riche au nez et en bouche, fruité généreux et explosif de fraises et de myrtilles bien mûres. La subtile acidité est parfaitement intégrée. Un Chambertin d'une puissance, d'une structure et d'une persistance remarquables. Chapeau !

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Domaine Henri Rebourseau
Notation(s):	Jasper Morris 94–96/100
Elevage:	17 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1099820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

Origine:	France
Notation(s):	Jasper Morris 94–96/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.