



## 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.

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

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chambertin**

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jasper Morris 94–96/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.