



## 2021 Chambertin Clos de Bèze

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

**Note de dégustation:**

Robe impressionnante à la limite du pourpre. Le nez est plus qu'élégant, fait d'épices intenses, de baies noires opulentes, de merveilleuses nuances de fraise, ainsi qu'une note un peu plus sombre et une petite touche d'épices. Le fruit vient plutôt dans le milieu et l'arrière-bouche, avec une pointe d'acidité nécessaire à la structure.

**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, Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	2026–2041
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1163121

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

Taille: A7 74x105

### **Chambertin Clos de Bèze**

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

**Origine:** France  
**Notation(s):** Jasper Morris 94–96/100, Score 19.5/20  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Apogée:** 2026–2041  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**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.