



## 2020 Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

**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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Nuits
<b>Produttore:</b>	Domaine Henri Rebourseau
<b>Valutazioni:</b>	Jasper Morris 93–95/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	17 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1099720

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Charmes-Chambertin**

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jasper Morris 93–95/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	17 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.