



2020 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.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Henri Rebourseau
Valutazioni:	Jasper Morris 94–96/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	17 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1099820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chambertin

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Origine: FR
Valutazioni: Jasper Morris 94–96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 17 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.