



## 2021 Gevrey-Chambertin

Fonteny 1er Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

**Nota di degustazione:**

Porpora ricco e di media profondità. Al naso e al palato presenta sfumature fruttate di prugne mature e ciliegie nere. Oltre al fruttato sempre seducente, questo grand Premier Cru affascina con una tipica vena salina e minerale, come un substrato calcareo che aggiunge complessità. Anche in questo caso un vino di alta gamma.

**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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di 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>	
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1099521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gevrey-Chambertin**

Fonteny 1er Cru AOC  
Domaine Henri Rebourseau

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique

**Gradazione**

**alcolica:**

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