



2021 Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Nota di degustazione:

Quasi nero violaceo, disco violaceo. Incredibilmente denso e piuttosto colorato al naso e al palato, la frutta nera è sempre più presente della frutta rossa, e l'acidità gli conferisce una bella freschezza. Potente e complesso, senza essere troppo massiccio. La cuvée normale proviene dal reimpianto del 2011, che spesso è il primo vigneto del Domaine Rebourseau a essere vendemmiato.

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Henri Rebourseau
Valutazioni:	Jasper Morris 94–97/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2026-2041
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1099921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 94–97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	2026-2041
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
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.