



Gevrey-Chambertin La Brunelle

2023



Regione La Brunelle è indissolubilmente legata alla storia della maison, dalla quale prende il nome questa straordinaria parcella. Il Domaine Henri Rebourseau è l'unico proprietario di questa denominazione, la cui vigna si estende oltre la casa e il parco, all'interno di un'ampia recinzione murata



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione La vinificazione avviene in acciaio per preservare freschezza e integrità del frutto. Segue un affinamento in barrique per circa 12 mesi, variabile in base alle caratteristiche dell'annata.



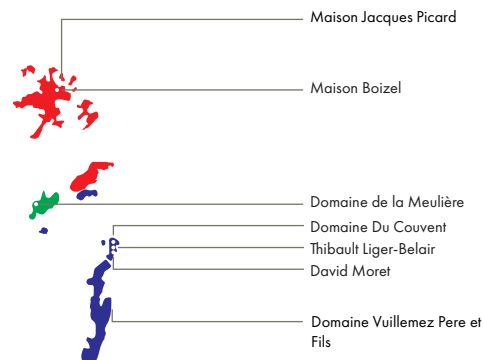
Grado alcolico 13,5% vol



Gevrey-Chambertin La Brunelle si apre con un colore rosso rubino limpido e brillante. Al naso offre un profilo fresco e fruttato, dominato da note di ciliegia, ribes e lampone, accompagnate da lievi sentori floreali e accenni di spezie dolci. Al palato è più fine che potente, con tannini morbidi, buona acidità e una trama elegante. Il finale è pulito, di media lunghezza, con ritorni fruttati e leggermente minerali.



Perfetto con piatti delicati come filetto di vitello, pollo arrosto alle erbe, funghi saltati o primi piatti a base di verdure autunnali. Si abbina bene anche a formaggi freschi o leggermente stagionati, come il Tomme de Savoie o il Saint-Marcellin, che rispettano la sua eleganza e freschezza.



750 ml



Distribuito in Italia da

