



CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE GRAND CRU

PRODUIT

Au sommet de la Côte de Nuits, le Grand Cru *Chambertin* « *Clos de Bèze* » de Joseph Drouhin symbolise l'une des expressions les plus majestueuses et puissantes du Pinot Noir bourguignon. Ce vin révèle un bouquet complexe et profond, mêlant fruits noirs intenses, épices raffinées, notes de sous-bois et une touche légèrement fumée. En bouche, il séduit par sa structure imposante, des tanins riches et soyeux, et une fraîcheur vibrante qui porte une finale longue et élégante. L'élevage en fûts de chêne, parfaitement maîtrisé, souligne la complexité aromatique tout en respectant la pureté du terroir. Ce vin d'exception accompagne à merveille des plats de gibier, un filet de bœuf sauce grand veneur ou un fromage affiné, offrant une expérience gustative inoubliable.

PROFIL GUSTATIF

Léger ————— Puissant
Souple ————— Tannique



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Pinot Noir