



REBOURSEAU GEVREY-CHAMBERTIN

Producent: Domaine Henri Rebourseau

Årgång: 2021

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 12730

Pris: **629 KR**

Koncentrerat med burgundisk kraft med toner åt granatäpple- och tranbärsfrukt tillsammans med en örtighet.



OM PRODUCENTEN:

Domaine Henri Rebourseau är baserade i Gevrey-Chambertin och innehar vingårdar från Gevrey till Vougeot varav 7,4 ha Village, 0,8 ha Premier Cru samt 5,3 ha Grand Cru.

Historien bakom Domaine Henri Rebourseau tar sin start på slutet av 1700-talet när Claude Rebourseau bosatte sig i La Roche Vanneau, på den tiden anspråkslösa bönder och tillhörde dåtidens hårt arbetande landsbygdsklass som engagerade sig i vinodling. Intresset och passionen för vinframställning fördes över till hans barn (Jean-Baptiste) som utvecklade Domainen och införskaffade Grand Cru-vingårdar i Gevrey som fortfarande finns kvar i Rebourseau's ägor.

General Henri Rebourseau (son till Jean-Baptiste Rebourseau) tillsammans med sin bror Émile Rebourseau tog snart över efter fadern och fortsatte utveckla vineriet. Henri stred för Frankrike under kriget men när han kom hem så var han fortsatt drivande och bildade 1929 "Chambertin Syndicat" där han förblev president i många år. Henri Rebourseau överlämnade därefter nycklarna till Domainen till sin son Pierre Rebourseau. En universitetsman som sin far som efter en karriär inom industrin, däribland i spetsen för Dietrich-gruppen ägnade han sig åt sin passion för vin. Han var ordförande för både Clos de Vougeot och Chambertin Syndicats.

Pierre Rebourseau överlämnade sedan till sitt barnbarn Jean de Surrel. Detta skulle bli en betydande vändpunkt i Domaines historia. Jean de Surrel anammade ekologiska vinodlingsmetoder och ett biodynamiskt tillvägagångssätt.

I december 2018 gick familjen Bouygues med i Henri Rebourseau egendom som majoritetsaktieägare. Idag drivs Domaine Henri Rebourseau av Martin och Olivier Bouygues tillsammans familjen de Surrel.

DRUVOR:

Pinot noir-druvor från tre olika vingårdar (Sylvie, Pressonnier och Champs Chenys).

JORDMÅN:

Kalksten

TILLVERKNING:

Vingårdarna bearbetas ekologiskt och biodynamiskt under året och druvorna skördas varsamt för hand. Musten jäser under 17-21 dagar och vinet lagras i ca 17 månader på nya ekfat från Tronçais före buteljering.

PASSAR TILL:

Utmärkt till ljusare köträtter eller fågel.