



## 2017 Domaine de Chevalier blanc

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Domaine de Chevalier

**Bewertung(en):** James Suckling 98/100, Parker 94/100

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Rebsorte(n):** 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

**Artikelnummer:** 0524617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de Chevalier blanc**

Grand Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Parker 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren