



2018 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Grandioser Domaine de Chevalier

Beschreibung:

Grandioser Domaine de Chevalier dieses Jahr. Auf dem Weg zur höheren Wertung, der besonders bei Sammlern, die Finesse suchen, Anklang findet.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat. Betörendes Brombeerbouquet gepaart mit verführerischem Veilchenduft, dahinter Schokopralinen und rote Grütze. Am kräftigen Gaumen mit viel Souplesse und enormem Tiefgang. Im aromatischen nicht aufgehenden Finale ein Feuerwerk aus blaubeeriger Frucht, viel Cassis und einem Hauch Kokos.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Domaine de Chevalier
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2028–2045
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0466818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: 2028–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.