



## Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un Domaine de Chevalier de caractère

**Description:**

Le terroir particulier de Pessac-Léognan, la finesse équilibrée et le potentiel d'excellent vieillissement font de ce classique l'un des plus attrayants parmi les grands vins rouges de Bordeaux en termes de rapport plaisir/prix.

**Profil aromatique:**

Bouquet délicat de cerises rouges fraîchement cueillies, de tabac blond, de clou de girofle et de cassis. Sublime bouche soyeuse, avec un extrait légèrement granuleux, plutôt ferme et un corps bien charpenté. Minéralité et élégante touche d'amertume dans la longue finale concentrée, marquée par les baies rouges.

**Accompagne idéalement:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Graves/Pessac Léognan

**Producteur:** Pessac-Léognan AOC

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** 2029-2055

**N° article:** 0466823

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, Vinum 94/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18,5/20  
**A boire:** 2029-2055  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.