



## Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un Chevalier débordant d'énergie

### Description:

Nichés au cœur d'une vaste forêt au sud de Bordeaux, ces vignobles produisent des vins parfaitement équilibrés qui dégagent une impressionnante sérénité. Ce sont précisément les sols graveleux qui confèrent au vin cette fine minéralité et cette structure linéaire qui rendent un grand Chevalier si unique. Ce millésime ensoleillé a donné naissance à des baies petites et très concentrées, qui confèrent au vin une densité et une intensité aromatique impressionnantes. Parallèlement, les nuits fraîches et une vendange précise ont préservé cette fraîcheur et cette tension qui confèrent depuis toujours au style de la maison son élégance particulière. Un grand Bordeaux plein d'équilibre, d'énergie et d'une noblesse intemporelle - doté d'un énorme potentiel de garde et de l'autorité tranquille des très grands classiques.

### Profil aromatique:

Un bouquet séduisant, des notes de cassis fraîchement cueilli, de chocolat noir, une touche de café et un parfum délicat de violette. En bouche, il se révèle juteux et débordant d'énergie, avec une structure tendue, une trame tannique dense et un corps bien charpenté. La finale, concentrée et longue, dévoile des notes de fruits noirs, d'estragon et d'extraits salés.

### 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

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**A boire:** 2030-2060

**Cépage(s):** 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

**N° article:** 0466825

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 97-98/100, Decanter 95/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 93-95/100, Parker 93-95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot  
**A boire:** 2030-2060  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.