



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

L'un des meilleurs de la région.

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Totalement sous-évalué au niveau de son prix. Pourpre profond, étoffé, au chatolement lilas. Bouquet finement fruité, cerise sauvage, framboise, avec une moelleuse touche de griotte. Bouche élégante à la texture soyeuse, merveilleusement équilibrée. Un vin apaisant, finement structuré, à la direction claire, destiné aux véritables connaisseurs du Domaine de Chevalier.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466808

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 92-94/100, Wine Spectator 91/100,
WeinWisser 18/20
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2.5%
Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2030
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.