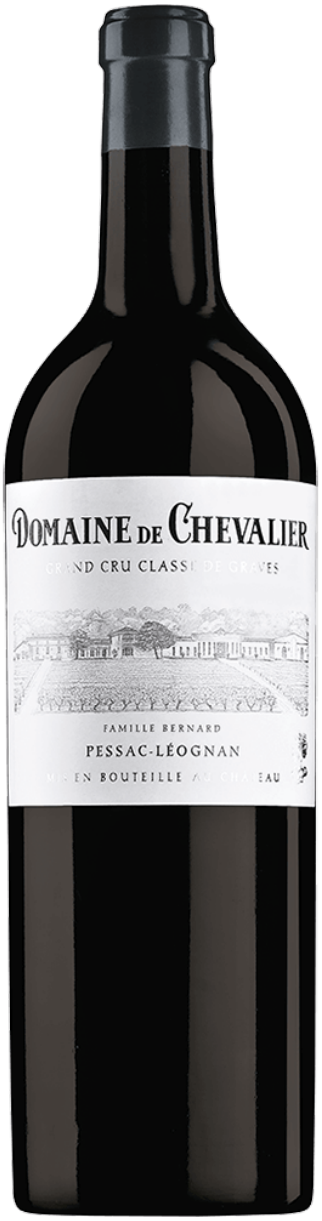

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Année après année, l’un des meilleurs pessacs

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:
Violet profond, saturé au centre, grenat lumineux sur le disque. Magnifique bouquet, dense en approche, il est délicat et développe de nombreuses strates, explosion de baies rouges bien mûres, noix de coco et une pointe de caramel, subtile note florale en arrière-nez. Bouche élégante, plutôt sur la réserve, notes de griottes dans l'extrait, finale agréable.

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
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0466814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch