

## **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Antonio Galloni: «Ce Domaine de Chevalier est remarquable»

#### 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:

Grenat profond. Le bouquet gourmand révèle une élégance à se damner avec ses notes de violette et de gelée de mûres, puis de pralinés au chocolat. La bouche aux touches bourguignonnes est excessivement raffinée, avec des tannins légèrement farineux cachant encore des réserves. La finale est longue avec beaucoup de fraîcheur et de charme sur de jolis arômes de cassis et de prune. Un très grand Domaine de Chevalier, bravo!

#### 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: en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.5%
A boire: 2026-2050

Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466816

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France

Notation: Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97/100,

James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 93-96/100,

WeinWisser 19/20

**Cépage(s):** 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5%

Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

A boire: 2026-2050
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 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.