



## Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

L'un des meilleurs de sa catégorie

### **Beschreibung:**

Lorsque James Suckling parle d'Olivier Bernard et de son domaine phare, le Domaine de Chevalier, il s'extasie littéralement. Le terroir unique de Pessac-Léognan, la finesse équilibrée et le potentiel d'un 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:**

Rubis-pourpre saturé. Bouquet ouvert de griottes juteuses et de fraises des bois bien mûres, avec de délicates notes toastées et des pastilles au chocolat. La bouche est élégante, onctueuse, bien charpentée et un peu cassante, l'intensité de fruit se poursuit jusque dans la finale serrée aux beaux arômes rétro-olfactifs. Ce vin tout en finesse joue avec le millésime ; il fait partie des meilleurs de sa catégorie et continuera encore à grandir.

### **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:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2050

**Cépage(s):** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0466817

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 96/100, Parker 94/100,  
WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit  
Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2050  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**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.