



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Grandiose Domaine de Chevalier

Beschreibung:

Grandiose Domaine de Chevalier cette année. En passe d'être mieux noté, il sera particulièrement apprécié des collectionneurs en quête de finesse.

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre dense. Bouquet envoûtant de mûres associé à un séduisant parfum de violette, puis de pralinés au chocolat et de gelée de fruits rouges. Bouche puissante et très souple avec énormément de profondeur. Feu d'artifice de myrtilles et de cassis avec un soupçon de noix de coco dans la finale aromatique qui semble ne pas vouloir se terminer. C'est un domaine de Chevalier grandiose cette année, sur la voie de très bonnes notations, et qui plaira particulièrement aux collectionneurs en quête de finesse.

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: 14.5%

A boire: 2028-2045

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

Artikelnummer: 0466818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 94-97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 94-96+/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
A boire:	2028-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.