



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Une pure perfection signée Olivier Bernard

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:

Pourpre profond, centre opaque, délicat disque rubis. Bouquet concentré de baies noires au parfum séduisant de violette, de truffe au chocolat noir et de cassis. Bois précieux, réglisse et tabac à pipe parfumé en deuxième nez. Palais délicat à la souplesse fascinante, texture crémeuse, merveilleuse plénitude et beaux tannins en soutien - racé et parfaitement équilibré, corps musclé. Cassis fraîchement cueilli et jus de griotte dans la finale compacte et persistante, soutenue par une belle astringente. Il ne perd jamais son style et reste droit et élégant jusque dans la finale. 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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2030-2050

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0466820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96-97/100, Parker 95+/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
A boire:	2030-2050
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.