



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un bijou d'Olivier Bernard, à Pessac-Léognan

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:

Bouquet envoûtant, aux belles notes de cassis, de pralines au nougat, de pétales de rose séchés et de poivre noir des montagnes de Tasmanie. La bouche complexe et soyeuse est d'une incroyable densité, racée et équilibrée, avec des tannins serrés et un corps musclé. Baies noires et graphite dans la finale concentrée d'une astringence légèrement cassante.

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
Vol. alcool: 13.5%
A boire: 2028-2052
Artikelnummer: 0466821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 94-96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18.5/20
A boire:	2028-2052
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.