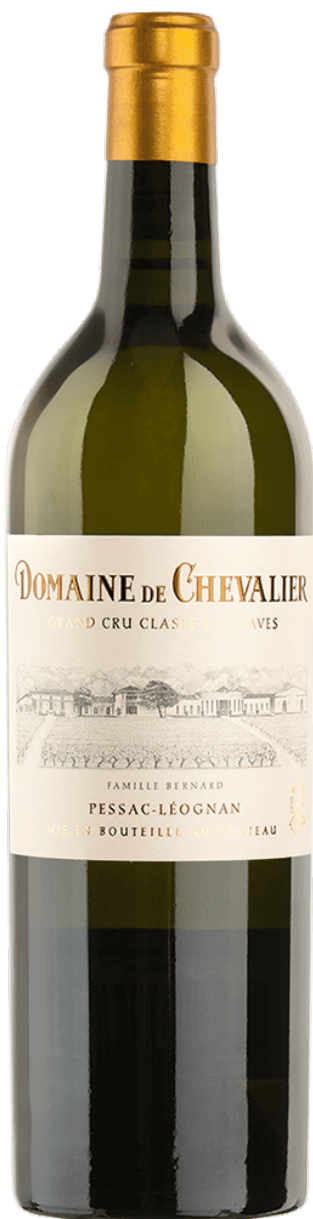




Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Une classe légendaire aux notes fabuleuses

Beschreibung:

Les raisins du Domaine de Chevalier Blanc sont vendangés à pleine maturité en plusieurs tries. Seuls 10 à 30% d'une parcelle sont vendangés à la fois, une opération qui dure environ deux à trois semaines. Le Domaine Chevalier Blanc est ensuite élevé 18 mois en fûts (35% de chêne neuf) et soumis à un bâtonnage régulier.

Degustationsnotiz:

Jaune clair. Bouquet tout en retenue aux parfums de primevères et fleurs de tilleul, en arrière nez se développent des notes finement poivrées et une belle minéralité. La bouche est très dense avec des nuances légèrement salées et un bel équilibre jusque dans la finale sur des arômes d'essence de citron et de pulpe de pamplemousse.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Artikelnummer: 0524616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Neal Martin 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés