



2017 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

L'un des meilleurs de sa catégorie

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Domaine de Chevalier
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2050
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Référence:	0466817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	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.