



## 2017 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

L'un des meilleurs de sa catégorie

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Domaine de Chevalier
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	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, Parker 94/100,  
WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit  
Verdot  
**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.