



2017 Domaine de Chevalier blanc

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Une classe légendaire aux notes fabuleuses

Description:

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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Domaine de Chevalier

Notation(s):

James Suckling 98/100, Parker 94/100

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Cépage(s):

70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Référence:

0524617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier blanc

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 98/100, Parker 94/100
Cépage(s): 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Apogée: Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés