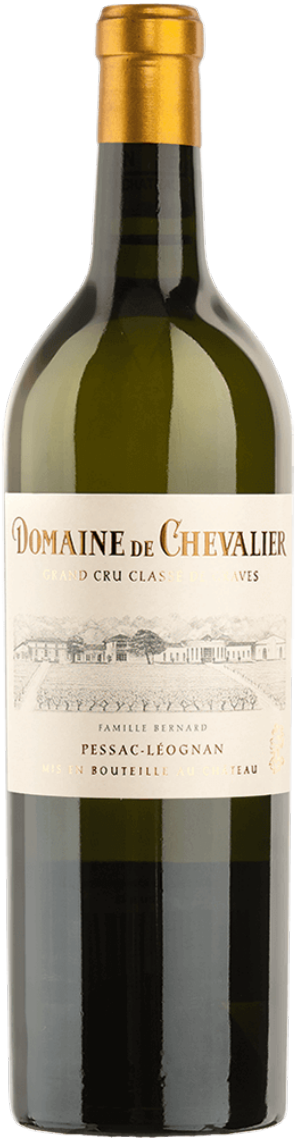

2017 Domaine de Chevalier blanc

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, Score 19/20, 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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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, Score 19/20, 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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch