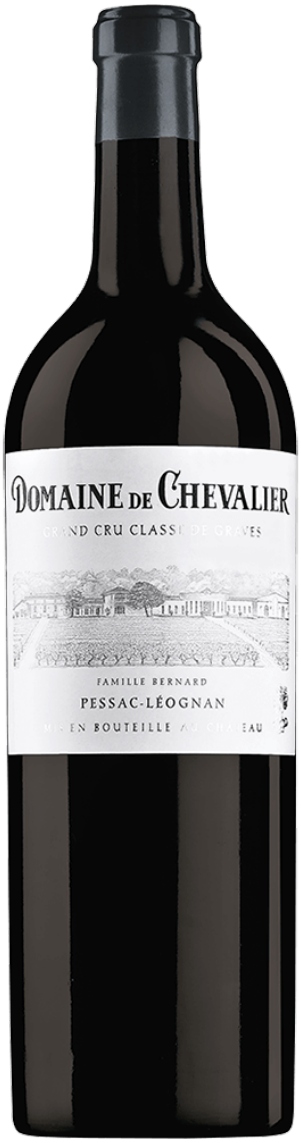

2016 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Antonio Galloni: «Ce Domaine de Chevalier est remarquable»

Description:
Le terroir particulier de Pessac-Léognan, la finesse équilibrée et le potentiel d'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:
Grenat profond. Le bouquet gourmand révèle une élégance à se damner avec ses notes de violette et de gelée de mûres, puis de pralinés au chocolat. La bouche aux touches bourguignonnes est excessivement raffinée, avec des tannins légèrement farineux cachant encore des réserves. La finale est longue avec beaucoup de fraîcheur et de charme sur de jolis arômes de cassis et de prune. Un très grand Domaine de Chevalier, bravo !
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):	Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94–96/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2026–2050
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Référence:	0466816

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

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94–96/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Apogée:	2026–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.

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