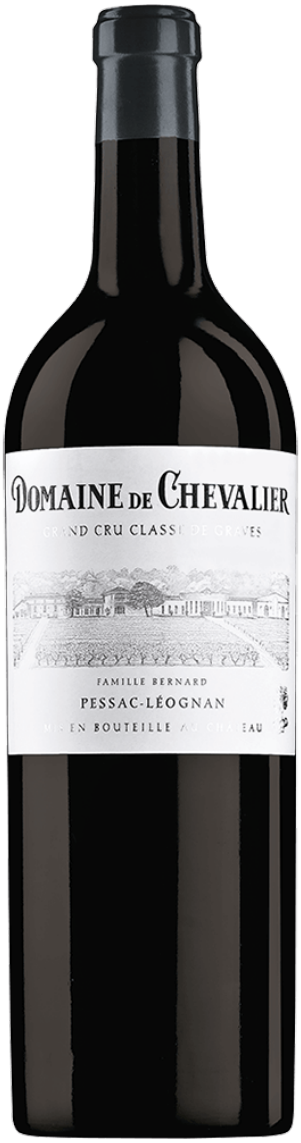

2019 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Année après année, l’un des meilleurs pessacs

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:
Le caractère du chocolat, des noix, des fruits noirs et de la pierre est attrayant. Corsé, très dense et linéaire, avec des tannins durs mais polis et une longue finale épicée. Comme toujours avec beaucoup d'intensité et de complexité. - James Suckling
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, James Suckling 97/100, Parker 97/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2028–2050
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0466819

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, James Suckling 97/100, Parker 97/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée:	2028–2050
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