



2018 Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

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, Neal Martin 93/100, Parker 93–95/100, Jeb Dunnuck 96/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

Sauvignon Blanc, Sémillon

Référence:

0524618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 98/100, Neal Martin 93/100,
Parker 93–95/100, Jeb Dunnuck 96/100
Cépage(s): Sauvignon Blanc, Sémillon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés