



2020 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Une pure perfection signée Olivier Bernard

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:

Pourpre profond, centre opaque, délicat disque rubis. Bouquet concentré de baies noires au parfum séduisant de violette, de truffe au chocolat noir et de cassis. Bois précieux, réglisse et tabac à pipe parfumé en deuxième nez. Palais délicat à la souplesse fascinante, texture crémeuse, merveilleuse plénitude et beaux tannins en soutien – racé et parfaitement équilibré, corps musclé. Cassis fraîchement cueilli et jus de griotte dans la finale compacte et persistante, soutenue par une belle astringente. Il ne perd jamais son style et reste droit et élégant jusque dans la finale. 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): Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96–97/100, Parker 95+/100

Elevage: 18 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.5 %
Apogée: 2030–2050
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Référence: 0466820

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):	Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96–97/100, Parker 95+/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Apogée:	2030–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois 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.