



2015 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Note de dégustation:

Grenat sombre, saturé au centre, rubis sur la frange. Le bouquet est dense et merveilleusement gourmand avec des parfums de petits fruits rouges, de cerises Amarena et de mûres, ainsi que de jolies nuances épicées. Le palais étoffé dévoile une belle concentration pleine de douceur et des tannins de velours. C'est une variante très bourguignonne avec un potentiel de séduction non négligeable. Une maturité précoce et une belle longévité, que demander de plus ? Il est bien dommage que le marché ne reconnaisse pas ce domaine à sa juste valeur, mais c'est une bonne chose pour les acheteurs !

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):	James Suckling 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20, Jeb Dunnock 97/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Référence:	0466815

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): James Suckling 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20, Jeb Dunnock 97/100
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
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.