



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Domaine de Chevalier
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20, Jeb Dunnuck 97/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0466815

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

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