



## 2022 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un Domaine de Chevalier classique avec profondeur et finesse

**Note de dégustation:**

Délicat bouquet de myrtille, de poivre des montagnes de Tasmanie, de tabac du Brésil et de cassis. Sublime bouche compacte et soyeuse, assez ferme et charpentée, avec un extrait granuleux, portée par une minéralité profonde et des tannins mûrs et cacaotés. Cerise sauvage et estragon dans la finale concentrée sur une superbe astringence. Un Domaine de Chevalier classique qui marque des points avec sa complexité et sa finesse.

**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 98–99/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 18,5/20, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 97/100, Jean-Marc Quarin 96/100

**Référence:** 0466822

## 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 98–99/100, Neal Martin  
95–97/100, Parker 94–96/100, WeinWisser  
18,5/20, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 97/100,  
Jean-Marc Quarin 96/100

**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  
déguster.