



2024 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un Domaine de Chevalier masculin

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:

Bouquet enjoué de baies rouges et bleues, épices nobles de cassis, lilas et tabac blond. La bouche est très élégante, avec une texture soyeuse, une trame tannique serrée, une race équilibrée et un corps moyen. Dans la finale concentrée, le pessac-léognan s'amincit, cassis, bois noble foncé et astringence sublime, finement farineuse.

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 92–94/100, Parker 90–92/100, Score 19/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser 17.5/20

Apogée: 2030–2055

Cépage(s):

Référence: 0466824

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 92–94/100, Parker 90–92/100,
Score 19/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser
17.5/20

Cépage(s):

Apogée: 2030–2055

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.