



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Una tenuta Chevalier di carattere

Descrizione:

Lo speciale terroir di Pessac-Léognan, l'equilibrata finezza e il potenziale di eccellente invecchiamento fanno di questo classico uno dei più attraenti tra i grandi vini rossi di Bordeaux in termini di rapporto qualità-prezzo.

Profilo aromatico:

Delicato bouquet di ciliegie rosse appena colte, tabacco leggero, chiodi di garofano e ribes nero. Sublime setosità al palato, con un estratto leggermente granuloso e piuttosto deciso e un corpo ben strutturato. Mineralità e un elegante tocco di amaro nel finale lungo e concentrato, caratterizzato da bacche rosse.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2029-2055

Numero articolo: 0466823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, Vinum 94/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18,5/20
Da bere:	2029-2055
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.