



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un cavaliere pieno di energia

Descrizione:

Nascosta nel mezzo di un'ampia area boschiva a sud di Bordeaux, qui si producono vini perfettamente equilibrati che emanano un'impressionante calma interiore. I terreni ghiaiosi, in particolare, conferiscono al vino la fine mineralità e la struttura lineare che rendono inconfondibile un grande Chevalier. L'annata soleggiata ha prodotto acini piccoli e molto concentrati, che conferiscono al vino un'impressionante densità e intensità aromatica. Allo stesso tempo, le notti fresche e la vendemmia precisa hanno preservato la freschezza e la tensione che hanno sempre conferito allo stile della casa la sua speciale eleganza. Un grande Bordeaux pieno di equilibrio, energia e nobiltà senza tempo, con un enorme potenziale di invecchiamento e la tranquilla autorità dei grandi classici.

Profilo aromatico:

Bouquet seducente, ribes nero appena colto, cioccolato fondente, un po' di caffè, profumo di violetta fragrante. Al palato è succoso, con un'enorme energia, un orientamento stretto, un corsetto di tannini ben intrecciato e un corpo allenato. Contorni di bacche nere, dragoncello ed estratto salato sul finale concentrato e lungo.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

Numero articolo: 0466825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 97-98/100, Decanter 95/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock 93-95/100, Parker 93-95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere: 2030-2060
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
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.