



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Anno dopo anno, uno dei migliori pessacs

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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 amarezza nel finale lungo e concentrato, caratterizzato da frutti rossi.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0466800

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.