



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Uno dei migliori della regione.

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:

Absolutamente sottovalutato in termini di prezzo. Porpora intenso, corposo, con un riflesso lilla. Bouquet finemente fruttato di ciliegia selvatica, lampone e un tocco morbido di marasca. Palato elegante con una consistenza setosa, meravigliosamente equilibrato. Un vino rilassante, finemente strutturato e con una direzione chiara, destinato ai veri intenditori del Domaine de Chevalier.

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: Graves

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466808

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 92-94/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2030
Vol. alcolici:	13.5%
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.