



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:

Granato scuro, saturo al centro, rubino ai bordi. Il bouquet è denso e meravigliosamente indulgente, con aromi di frutti rossi, amarena e more, oltre a graziose sfumature speziate. Il palato corposo rivela una bella concentrazione piena di morbidezza e tannini vellutati. È una variante molto borgognona con un notevole potenziale seduttivo. Cosa si può chiedere di più di una maturità precoce e della longevità? È un peccato che il mercato non riconosca questa tenuta per quello che è, ma questo è un bene per gli acquirenti!

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2044

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

Artikelnummer: 0466815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 95/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2044
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
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.