

## **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Antonio Galloni: \"Il Domaine de Chevalier è notevole\".

#### 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 intenso. Il bouquet gourmet rivela un'eleganza da urlo, con note di violetta e gelatina di more, seguite da praline di cioccolato. Il palato, con i suoi tocchi borgognoni, è eccessivamente raffinato, con tannini leggermente farinosi che nascondono ancora riserve. Il finale è lungo, fresco e affascinante, con deliziosi aromi di ribes nero e prugna. Un grande Domaine de Chevalier, bravo!

#### 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: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%
Da bere: 2026-2050

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466816

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia

Valutazioni: Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97/100,

James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 93-96/100,

WeinWisser 19/20

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5%

Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Da bere: 2026-2050
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 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.