



## Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Uno dei migliori della categoria

### **Beschreibung:**

Quando James Suckling parla di Olivier Bernard e del suo domaine di punta, il Domaine de Chevalier, va letteralmente in visibilo. Il terroir unico di Pessac-Léognan, la finezza equilibrata e il potenziale di invecchiamento eccellente fanno di questo classico uno dei più interessanti tra i grandi vini rossi di Bordeaux in termini di rapporto qualità-prezzo.

### **Degustationsnotiz:**

Rubino saturo-violaceo. Un bouquet aperto di succose marasche e fragoline di bosco mature, con delicate note di pane tostato e pastiglie di cioccolato. Al palato è elegante, untuoso, ben strutturato e un po' friabile, l'intensità del frutto continua fino al finale serrato con i suoi deliziosi aromi retro-olfattivi. Questo ottimo vino gioca con l'annata; è uno dei migliori della sua categoria e continuerà a crescere.

### **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. Suggestione: 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

**Produttore:** Pessac-Léognan AOC

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2050

**Varietà d'uva:** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

**Artikelnnummer:** 0466817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2050
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.