



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Grandioso Domaine de Chevalier

Beschreibung:

Un grande Domaine de Chevalier quest'anno. In procinto di ricevere una valutazione più alta, sarà particolarmente apprezzato dai collezionisti in cerca di finezza.

Degustationsnotiz:

Denso granato-violaceo. Un bouquet ammaliante di more abbinate a un seducente profumo di violette, seguito da praline di cioccolato e gelatina di frutti rossi. Al palato è potente e molto morbido, con un'enorme profondità. Un fuoco d'artificio di mirtillo e ribes nero con una nota di cocco sul finale aromatico che sembra non finire mai. Questo è un grande Domaine de Chevalier di quest'anno, sulla buona strada per una valutazione molto buona, e piacerà particolarmente ai collezionisti in cerca di finezza.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2045

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

Artikelnummer: 0466818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 94-97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 94-96+/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Da bere:	2028-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.