



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

La perfezione pura di Olivier Bernard

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:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino delicato. Bouquet concentrato di bacche nere con un seducente profumo di violette, tartufi di cioccolato fondente e ribes nero. Legni pregiati, liquirizia e tabacco da pipa profumato al secondo naso. Palato delicato con un'affascinante morbidezza, una consistenza cremosa, una meravigliosa pienezza e tannini fini e sostenuti - corpo robusto e perfettamente equilibrato, muscoloso. Ribes nero appena colto e succo di marasca nel finale compatto e persistente, sostenuto da una bella astringenza. Non perde mai il suo stile e si mantiene eretto ed elegante fino alla fine. Ben fatto!

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

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2050

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0466820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96-97/100, Parker 95+/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2050
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.