



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un gioiello di Olivier Bernard, a Pessac-Léognan

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:

Un bouquet ammaliante, con splendide note di ribes nero, praline di torrone, petali di rosa essiccati e pepe nero della Tasmania. Il palato, complesso e setoso, è incredibilmente denso, impetuoso ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Bacche nere e grafite nel finale concentrato con un'astringenza leggermente fragile.

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2052

Artikelnummer: 0466821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 94-96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18.5/20
Da bere:	2028-2052
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.