



## Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un classico di Domaine de Chevalier con profondità e finezza

### **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:**

Delicato bouquet di mirtillo, pepe di montagna della Tasmania, tabacco brasiliano e ribes nero. Al palato è sublime, compatto e setoso, abbastanza solido e corposo, con un estratto granuloso, portato da una profonda mineralità e da tannini maturi e profumati di cacao. Ciliegia selvatica e dragoncello nel finale concentrato con una superba astringenza. Un classico di Domaine de Chevalier che segna punti con la sua complessità e 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:** Grave

**Produzent:** Pessac-Léognan AOC

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** 2029-2054

**Artikelnummer:** 0466822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 98-99/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnock 97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18,5/20  
**Da bere:** 2029-2054  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.