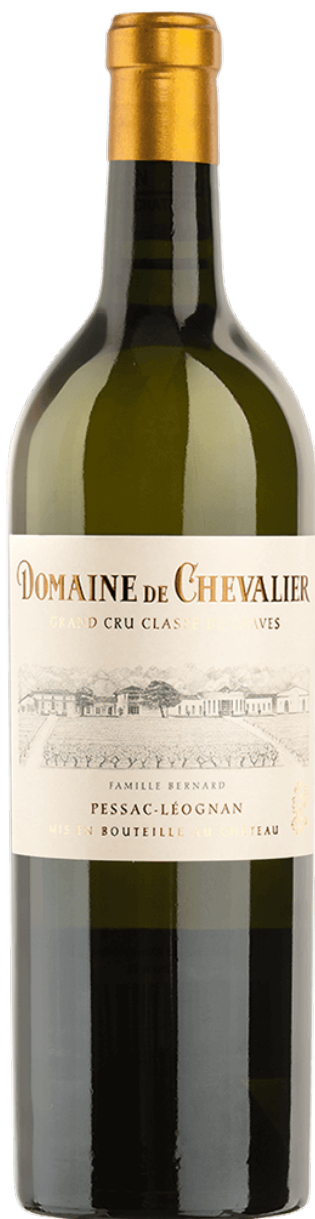




Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un corso leggendario con note favolose

Beschreibung:

Le uve del Domaine de Chevalier Blanc vengono raccolte a piena maturazione in diverse selezioni. Solo il 10-30% di un appezzamento viene raccolto in una sola volta, un'operazione che richiede circa due o tre settimane. Il Domaine Chevalier Blanc viene poi fatto maturare per 18 mesi in botti (35% di rovere nuovo) e agitato regolarmente.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro. Bouquet sobrio con sentori di primule e fiori di tiglio, seguiti da fini note pepate e da una fine mineralità. Il palato è molto denso, con sfumature leggermente salate e un bell'equilibrio fino al finale su aromi di essenza di limone e polpa di pompelmo.

Ideale con:

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnone e soufflé di formaggio.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Artikelnummer: 0524615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97-98/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20, Vinum 19.5/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Da bere:	da subito fino al 2045
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi