



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 spugnole e soufflé di formaggio.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: Sauvignon Blanc, Sémillon

Artikelnummer: 0524618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 96/100, Neal Martin 93/100, Parker 93-95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Sémillon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi