



2017 Domaine de Chevalier blanc

Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un corso leggendario con note favolose

Descrizione del vino:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Domaine de Chevalier

Valutazioni:

James Suckling 98/100, Parker 94/100

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva:

70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Numero di articolo:

0524617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier blanc

Grand Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 94/100
Varietà d'uva:	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi