



2016 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Antonio Galloni: "Il Domaine de Chevalier è notevole".

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Granato intenso. Il bouquet gourmet rivela un'eleganza da urlo, con note di violetta e gelatina di more, seguite da praline di cioccolato. Il palato, con i suoi tocchi borgognoni, è eccessivamente raffinato, con tannini leggermente farinosi che nascondono ancora riserve. Il finale è lungo, fresco e affascinante, con deliziosi aromi di ribes nero e prugna. Un grande Domaine de Chevalier, bravo!

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Domaine de Chevalier

Valutazioni:

Antonio Galloni 97/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94–96/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2026-2050

Varietà d'uva:

55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0466816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 97/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94–96/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Maturità:	2026-2050
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.