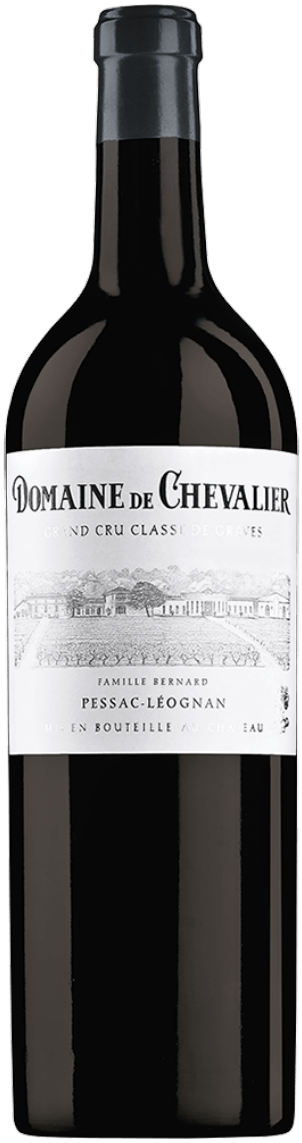

2018 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Grandioso Domaine de Chevalier

Descrizione del vino:
Un grande Domaine de Chevalier quest'anno. In procinto di ricevere una valutazione più alta, sarà particolarmente apprezzato dai collezionisti in cerca di finezza.
Nota di degustazione:
Denso granato-violaceo. Un bouquet ammaliante di more abbinate a un seducente profumo di violette, seguito da praline di cioccolato e gelatina di frutti rossi. Al palato è potente e molto morbido, con un'enorme profondità. Un fuoco d'artificio di mirtilli e ribes nero con una nota di cocco sul finale aromatico che sembra non finire mai. Questo è un grande Domaine de Chevalier di quest'anno, sulla buona strada per una valutazione molto buona, e piacerà particolarmente ai collezionisti in cerca di finezza.
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. Suggerimento: 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:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 94–97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18.5/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2045
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0466818

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 94–97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Maturità:	2028-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch