



2019 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Anno dopo anno, uno dei migliori pessacs

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:

Il carattere di cioccolato, noci, frutta nera e pietra è accattivante. Corposo, molto denso e lineare, con tannini duri ma levigati e un finale lungo e speziato. Come sempre con molta intensità e complessità. - James Suckling

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:FranciaRegione:Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan
Produttore: Domaine de Chevalier

Valutazioni: Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100

Vinificazione:in barriqueViticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:13.5 %Maturità:2028-2050

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Numero di articolo: 0466819



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AOC

Origine:

Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, Valutazioni:

Parker 97/100

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Varietà d'uva:

Petit Verdot

Maturità: 2028-2050 Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: in barrique Gradazione 13.5 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: Servizio:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.