



2018 Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

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 bigné. 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, Neal Martin 93/100, Parker 93–95/100, Jeb Dunnuck 96/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Varietà d'uva:

Sauvignon Blanc, Sémillon

Numero di articolo:

0524618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Neal Martin 93/100, Parker 93–95/100, Jeb Dunnock 96/100
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Sémillon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi