



2020 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

La perfezione pura di Olivier Bernard

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:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino delicato. Bouquet concentrato di bacche nere con un seducente profumo di violette, tartufi di cioccolato fondente e ribes nero. Legni pregiati, liquirizia e tabacco da pipa profumato al secondo naso. Palato delicato con un'affascinante morbidezza, una consistenza cremosa, una meravigliosa pienezza e tannini fini e sostenuti - corpo robusto e perfettamente equilibrato, muscoloso. Ribes nero appena colto e succo di marasca nel finale compatto e persistente, sostenuto da una bella astringenza. Non perde mai il suo stile e si mantiene eretto ed elegante fino alla fine. Ben fatto!

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:	Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96–97/100, Parker 95+/100
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2030-2050
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0466820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96–97/100, Parker 95+/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Maturità:	2030-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.