



2021 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un gioiello di Olivier Bernard, a Pessac-Léognan

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:

Un bouquet ammaliante, con splendide note di ribes nero, praline di torrone, petali di rosa essiccati e pepe nero della Tasmania. Il palato, complesso e setoso, è incredibilmente denso, impetuoso ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Bacche nere e grafite nel finale concentrato con un'astringenza leggermente fragile.

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 95–96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20

Gradazione alcolica: 13.5 %
Maturità: 2028-2052
Varietà d'uva:
Numero di articolo: 0466821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 95–96/100, Score 19/20,
Antonio Galloni 94–96/100, Neal Martin
93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser
18.5/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2028-2052

Gradazione
alcolica: 13.5 %

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.