



# 2011 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Eine Meisterleistung von Olivier Bernard

### Nota di degustazione:

Habe noch selten eine derartig tiefe Farbe bei einem Fassmuster dieses Weingutes gesehen, extrem dichtes Purpur-Lila. Kompaktes, konzentriertes Bouquet, frische Edelhölzer, Schwarzbrot, Kirschen und Maulbeeren. Samtiger, wohl geformter Körper, zeigt jetzt schon viel Charme bei milder Säure und extrem viel Charme in den Tanninen, total schwarzbeerig mit schwarzem Kirschengelée im langen Finale. Gemessen am Image des Jahrganges haben hier Olivier Bernard und Rémy Edange hier eine absolute Meisterleistung vollbracht.

#### Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

#### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:FranciaRegione:Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan Produttore: Domaine de Chevalier

Valutazioni: Parker 94/100, René Gabriel 19/20

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Jetzt bis 2045

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

Numero di articolo: 0466811



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

## **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AOC

Origine:

Valutazioni: Parker 94/100, René Gabriel 19/20

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit

Verdot

Maturità: Jetzt bis 2045 13.5 %

Gradazione

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.