



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:	Francia
Regione:	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:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2045
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.