



2013 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Süssliches Bouquet, rotes Kirschenkompott, Redcurrant-Pastillen, laktische Noten, er hat aber auch etwas Verspieltes in sich. Im Gaumen mit frischer Frucht, Veilchentöne, angenehmes Extrakt, dezent kernige Rasse im Innern zeigend. Nicht zu unterschätzender Wein mit einem Potential von gut 20 Jahren.

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:

James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2034

Varietà d'uva:

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0466813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91–92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88–91/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2034
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.