



2009 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gewohnt hohes Niveau mit viel Finesse

Nota di degustazione:

Sattes Purpurgranat; dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Verführerisches Maulbeerbouquet, ein Hauch Kokos, Vanille und reife Kirschen, noch zarte Hefenoten im Ansatz zeigend. Seidener Gaumen, delikate Balance, eine schöne Süße, die von den feinen Gerbstoffen ausstrahlt, im Finale wieder Kirschen und jetzt auch etwas Brombeeren.

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 95/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 18/20, Falstaff 91-93/100

Vinificazione:

24 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 6% Petit Verdot

Numero di articolo:

0466809

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 18/20, Falstaff 91-93/100
Varietà d'uva:	64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 6% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
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.