



2024 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Un Domaine de Chevalier maschile

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:

Bouquet giocoso di rosso e mirtillo, eleganti spezie di cassis, lilla e leggero tabacco. Al palato è molto elegante, con una trama setosa, una struttura tannica ben tessuta, una corsa equilibrata e un corpo medio. Il Pessac-Léognan, il ribes nero, il legno scuro e prezioso e l'astringenza sublime e finemente pastosa si stringono sul finale fasciante.

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:	Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 90–92/100, Score 19/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser 17.5/20
Maturità:	2030-2055
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0466824

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 90–92/100,
Score 19/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser
17.5/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2030-2055

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.