



## 2006 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Dieser Domaine de Chevalier ist eine absolute Delikatesse

**Nota di degustazione:**

Diese tolle Domaine ist wieder bei den besten der Appellation: Mitteldunkles Rubin-Granat. Elegantes, fein fruchtiges Bouquet, Waldhimbeeren, Rosenblätter, Kokosnoten, zartes Vanille dahinter, wirkt direkt und fein ausgelegt. Saftiger Gaumen, berauschende Süsse in den Tanninen die sich fett und geschmeidig zeigen und sich schon wunderschön mit der Säure ausbalancieren, lang und mit viel Eleganz. Dieser Domaine de Chevalier ist eine absolute Delikatesse.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Domaine de Chevalier
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Wine Spectator 91/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0466806

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Wine Spectator 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.