



2018 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Grandiose Domaine de Chevalier

Description:

Grandiose Domaine de Chevalier cette année. En passe d'être mieux noté, il sera particulièrement apprécié des collectionneurs en quête de finesse.

Note de dégustation:

Grenat pourpre dense. Bouquet envoûtant de mûres associé à un séduisant parfum de violette, puis de pralinés au chocolat et de gelée de fruits rouges. Bouche puissante et très souple avec énormément de profondeur. Feu d'artifice de myrtilles et de cassis avec un soupçon de noix de coco dans la finale aromatique qui semble ne pas vouloir se terminer. C'est un domaine de Chevalier grandiose cette année, sur la voie de très bonnes notations, et qui plaira particulièrement aux collectionneurs en quête de finesse.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Domaine de Chevalier
Notation(s):	James Suckling 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2028–2045
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Référence:	0466818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Apogée:	2028–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.