



## 2014 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Année après année, l'un des meilleurs pessacs

### Description:

Le terroir particulier de Pessac-Léognan, la finesse équilibrée et le potentiel d'excellent vieillissement font de ce classique l'un des plus attrayants parmi les grands vins rouges de Bordeaux en termes de rapport plaisir/prix.

### Note de dégustation:

Violet profond, saturé au centre, grenat lumineux sur le disque. Magnifique bouquet, dense en approche, il est délicat et développe de nombreuses strates, explosion de baies rouges bien mûres, noix de coco et une pointe de caramel, subtile note florale en arrière-nez. Bouche élégante, plutôt sur la réserve, notes de griottes dans l'extrait, finale agréable.

### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Domaine de Chevalier
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0466814

## 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 94/100, Score 19/20, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100  
**Cépage(s):** 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.