



2018 Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Une classe légendaire aux notes fabuleuses

Description:

Les raisins du Domaine de Chevalier Blanc sont vendangés à pleine maturité en plusieurs tries. Seuls 10 à 30% d'une parcelle sont vendangés à la fois, une opération qui dure environ deux à trois semaines. Le Domaine Chevalier Blanc est ensuite élevé 18 mois en fûts (35% de chêne neuf) et soumis à un bâtonnage régulier.

Note de dégustation:

Jaune clair. Bouquet tout en retenue aux parfums de primevères et fleurs de tilleul, en arrière nez se développent des notes finement poivrées et une belle minéralité. La bouche est très dense avec des nuances légèrement salées et un bel équilibre jusque dans la finale sur des arômes d'essence de citron et de pulpe de pamplemousse.

Accompagne idéale:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Domaine de Chevalier

Notation(s):

James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb Dunnock 96/100, Neal Martin 93/100, Parker 93–95/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

Sauvignon Blanc, Sémillon

Référence:

0524618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de Chevalier blanc

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb
Dunnuck 96/100, Neal Martin 93/100, Parker
93–95/100
Cépage(s): Sauvignon Blanc, Sémillon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés