



2014 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Anno dopo anno, uno dei migliori pessacs

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:

Porpora intenso, saturo al centro, granato luminoso sul disco. Magnifico bouquet, denso all'approccio, è delicato e sviluppa molti strati, esplosione di bacche rosse mature, cocco e una nota di caramello, sottile nota floreale nel retrogusto. Palato elegante, piuttosto riservato, note di marasca nell'estratto, finale piacevole.

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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Domaine de Chevalier
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0466814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.