



## Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein Chevalier voller Energie

### Beschreibung:

Versteckt inmitten eines großen Waldgebiets südlich von Bordeaux entstehen hier perfekt balancierte Weine, die eine beeindruckende innere Ruhe ausstrahlen. Gerade die kiesgeprägten Böden verleihen dem Wein jene feine Mineralität und lineare Struktur, die einen großen Chevalier so unverwechselbar machen. Der sonnenreiche Jahrgang brachte kleine, hochkonzentrierte Beeren hervor und verleiht dem Wein beeindruckende Dichte und aromatische Intensität. Gleichzeitig bewahrten die kühlen Nächte und die präzise Lese jene Frische und Spannung, die dem Stil des Hauses seit jeher seine besondere Eleganz verleihen. Ein großer Bordeaux voller Balance, Energie und zeitloser Noblesse – mit enormem Reifepotenzial und der stillen Autorität der ganz großen Klassiker.

### Aromenprofil:

Verführerisches Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, dunkle Schokolade, etwas Kaffee, duftiges Veilchenparfüm. Am saftigen Gaumen mit ungeheurer Energie aufwartend, straff ausgerichtet, engmaschiges Tanninkorsett und trainierter Körper. Im konzentrierten, langen Finale schwarzbeerige Konturen, Estragon und salziger Extrakt.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

|                       |                                                     |
|-----------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                                          |
| <b>Subregion:</b>     | Graves/Pessac Léognan                               |
| <b>Produzent:</b>     | Pessac-Léognan AOC                                  |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                        |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2030–2060                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0466825                                             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

|                     |                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Frankreich                                                                                                                          |
| <b>Ratings:</b>     | James Suckling 97-98/100, Decanter 95/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, Parker 93-95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18/20 |
| <b>Rebsorte(n):</b> | 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot                                                                                 |
| <b>Trinkreife:</b>  | 2030-2060                                                                                                                           |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionell                                                                                                                        |
| <b>Ausbau:</b>      | im Barrique                                                                                                                         |
| <b>Servier:</b>     | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.                            |