



Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein Topwert von Olivier Bernard aus Pessac-Léognan

Beschreibung:

Die Domaine de Chevalier zählt zu den stilprägenden Gütern von Pessac- Léognan. Unter der Leitung von Olivier Bernard, einem kompromisslosen Botschafter von Qualität und Balance, entstehen hier Weine mit bemerkenswerter Finesse. Denn seine kies- und sandgeprägten Böden bringen eine feinere Stilistik hervor als in anderen Teilen der Appellation. Dieser oft unterschätzte Jahrgang ist ein exzellentes Investment in die Zukunft - ausgezeichnet mit 99 Punkten von James Suckling.

Aromenprofil:

Dichtes Purpurgranat. Betörendes Brombeerbouquet gepaart mit verführerischem Veilchenduft, dahinter Schokopralinen und rote Grütze. Am kräftigen Gaumen mit viel Souplesse und enormem Tiefgang. Im aromatischen nicht aufgehenden Finale ein Feuerwerk aus blaubeeriger Frucht, viel Cassis und einem Hauch Kokos. Grandioser Domaine de Chevalier dieses Jahr, auf dem Weg zur höheren Wertung, der besonders bei Sammlern, die Finesse suchen, Anklang finden wird.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Pessac-Léognan AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2028-2045
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0466818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 94-97/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 94-96+/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.