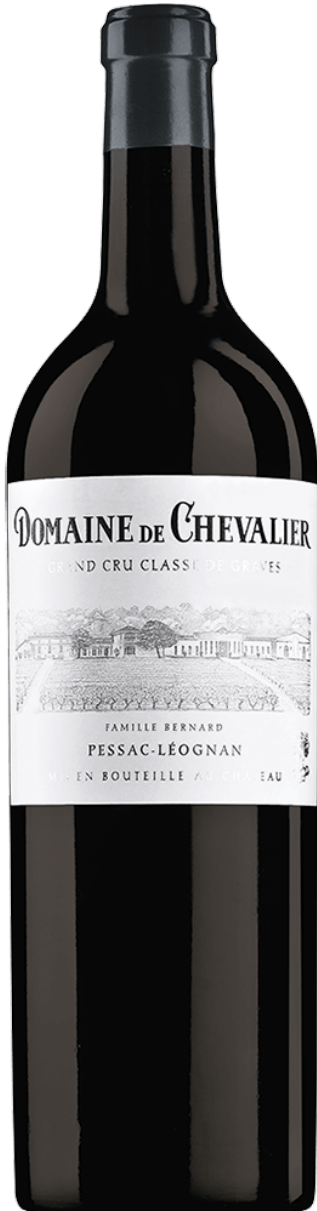




Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein männlicher Domaine de Chevalier

Beschreibung:

Die 2024er-Cuvée von der Domaine de Chevalier besteht aus 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot und 5 % Merlot. Aufgrund der Wetterkapriolen lag der Ertrag bei moderaten 48 Hektolitern, was einer Produktion von etwas weniger als 6500 Flaschen pro Hektar entspricht. Überzeugt durch sein verspieltes Bouquet mit rot- und blaubeerigen Noten, edler Cassiswürze und floralen Akzenten, einem eleganten Gaumengefühl mit seidiger Textur sowie einem komplexen Finale mit Johannisbeere, Edelholz und feinkörniger Adstringenz.

Degustationsnotiz:

Verspieltes rot- und blaubeeriges Bouquet, edle Cassiswürze, Flieder und hellem Tabak. Am sehr eleganten Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale verschlankt sich der Pessac-Léognan, schwarze Johannisbeere, dunkles Edelholz und erhabene, fein mehlig Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Trinkreife: 2030-2055

Artikelnummer: 0466824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 92-94/100
Trinkreife:	2030-2055
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.