



## 2014 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Geniales Bouquet, dicht im Ansatz, feingliedrig, mit vielen Schichten belebt, viel rote Beeren, diese haben aber eine sehr reife Ausstrahlung, Kokos und ein Hauch Caramel, dahinter aber auch eine fein florale Note aufweisend. Eleganter, eher leicht gehaltener Gaumen, Weichselnoten im Extrakt, angenehmes Finale.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Domaine de Chevalier
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0466814

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 93/100, Wine Spectator 92/100  
**Rebsorte(n):** 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.