



## 2020 Domaine de Chevalier

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Pure Perfektion von Olivier Bernard

### Beschreibung:

Das besondere Terroir von Pessac-Léognan, die balancierte Feinheit und das Potenzial, exzellent zu reifen machen diesen Klassiker im Genuss-Preis-Verhältnis zu einem der attraktivsten unter den großen Rotweinen von Bordeaux.

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit verführerischem Veilchenparfüm, dunklen Schokotrüffel und edler Cassiswürze. Im zweiten Ansatz dunkles Edelholz, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Am delikaten Gaumen mit faszinierender Souplesse, cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle und stützendem Tanningerüst – perfekt ausbalancierte Rasse, durchtrainierter Körper. Im gebündelten, langanhaltenden Finale frisch gepflückte schwarze Johannisbeere, Schattenmorellensaft und stützende Adstringenz. Verliert nie seinen Stil, bleibt geradlinig und elegant bis zum Schluss. Bravo!

### 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  
**Region:** Bordeaux  
**Subregion:** Graves/Pessac Léognan  
**Produzent:** Domaine de Chevalier  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 96–97/100, Parker 95+/100

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Trinkreife:** 2030–2050  
**Rebsorte(n):** 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc  
**Artikelnummer:** 0466820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de Chevalier**

Cru Classé de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling  
96–97/100, Parker 95+/100  
**Rebsorte(n):** 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit  
Verdot, 3% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030–2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im 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.