

Domaine de Chevalier 2013

Cru Classé de Graves Pessac-Léognan AOC

France › Bordeaux › Pessac-Léognan

Garde :

8 - 15 ans



Distinctions

James Suckling - 93/100 - February 2016



Cépage(s) :

Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (30%), Petit Verdot (5%)

Note de dégustation

Robe : D'un beau rouge foncé opaque et profond, aux reflets violacés.

Nez : Arômes intenses de mûre, de myrtilles, soutenu par une belle minéralité.

Palais : Intensité du fruit, profondeur, charme et élégance

Accords mets-vin

Écrevisses, oursins, omelette aux truffes, entrecôte Maître de chai, canard à l'orange, civet de lièvre, fromages de chèvre, camembert, roquefort, desserts au chocolat noir

Terroir

Le terroir de Chevalier, aux sols pauvres et complexes, doit ses caractéristiques à la forêt qui l'entoure. Cet environnement crée en période chaude un effet de serre favorisant la maturation du raisin et accentue en période froide les risques de gel.

Vinification

Fermentation douce à température contrôlée, macération de 15 à 25 jours, fermentation malolactique en barriques neuves, élevage de 14 à 24 mois en barriques de chêne dont 40 à 60% de bois neuf.

Œnologue(s)

Olivier Bernard