



Wijnfiche

**Domaine de Chevalier – 1er G.C.C. |  
Pessac Léognan G.C.  
France (GRAVES) – 2016**

**Vinification**

In de kelder werkt men met zwaartekracht, er komt geen pompen aan te pas. De fermentatie gaat door in inox vaten gedurende 2 tot 3 weken aan 30° C. max. Rijping 18 maanden op barriques waarvan 35% nieuwe vaten zijn.

**Taste**

Intense donkerrode kleur. Charmerende en attractieve neus. De aanzet is zacht, met veel fruitigheid en een mooie structuur. Complexe en elegante wijn met een mooie minerale frisheid.

**Food pairing**

Meat - red

**General information**

Type: Red wine

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

Viticulture: Traditional

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 16-18°C

