Wijnfiche

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

Vinification

In de kelder werkt men met zwwartekracht, 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

