

Grand Cru Classé de Graves Blanc 2019



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Bordeaux
APELACJA	Pessac-Léognan AOC
SZCZEP	Sémillon, Sauvignon Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Robert Parker 96 pkt., James Suckling 96 pkt , Decanter 94 pkt.

Aromat:

Intensywny i wielowarstwowy bukiet z aromatami białej brzoskwini, dojrzałej gruszki, cytryny, grejpfruta i mandarynki. Z czasem pojawiają się białe kwiaty, wiciokrzew, delikatny miód, воск pszczeli oraz subtelne nuty tostowe. Całość dopełnia charakterystyczna mineralność krzemienia i mokrego kamienia.

Smak:

W ustach skoncentrowane i pełne, a jednocześnie niezwykle świeże i precyzyjne. Soczyste cytrusy, biała brzoskwinia i żółte owoce łączą się z kremową teksturą oraz świetnie zintegrowaną beczką. Wyrazista kwasowość nadaje energii, a długi finisz przynosi nuty kredowe, krzemienne i wyraźnie słoną mineralność.

Potrawy:

Ostrygi, przegrzebki smażone na maśle

Więcej informacji:

Domaine de Chevalier Blanc 2019 to Grand Cru Classé z Pessac-Léognan, powstające z 70% Sauvignon Blanc i 30% Sémillon. Białe parcelle zajmują zaledwie 7 ha i leżą na żwirowych glebach z gliniasto-żwirowym podłożem, zapewniającym doskonały drenaż. Winogrona zbierano ręcznie od 3 do 19 września, w 3-5 przejściach przez winnicę, aby uzyskać optymalną dojrzałość. Po delikatnym tłoczeniu moszcz poddano sedymentacji na zimno. Fermentacja odbywała się bezpośrednio w beczkach, a następnie wino dojrzewało przez 18 miesięcy w dębie, z czego 35% stanowiły nowe beczki, z regularnym bâtonnage osadu. To jedna z historycznych specjalności Domaine, uznawana za ścisłą czołówkę wytrawnych białych Bordeaux.

Domaine de Chevalier

DOMAINE DE CHEVALIER
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Domaine de Chevalier to jedna z najbardziej prestiżowych posiadłości apelacji Pessac-Léognan i **Grand Cru Classé de Graves**. Historia majątku sięga XVII wieku, a jego współczesna renoma została ugruntowana przez rodzinę Bernard, która przejęła posiadłość w 1983 roku. Otoczone lasami winnice korzystają z wyjątkowego mikroklimatu oraz ubogich, żwirowych i gliniasto-żwirowych gleb. Filozofia Domaine opiera się na precyzji, równowadze i bezkompromisowym podejściu do jakości, zarówno w winnicy, jak i piwnicy. Czerwone Domaine de Chevalier należy do ścisłej elity Bordeaux, natomiast jego białe wino uchodzi za jedno z najwybitniejszych wytrawnych białych win regionu, słynąc z elegancji, mineralności, złożoności i znakomitego potencjału dojrzewania.