



# 2017 Domaine de Chevalier blanc Cru Classé Pessac-Leognan

Internationale skyhøje ratings, topmoderne vinkælder, biodynamiske principper i marken og Olivier Bernard bag rattet. Her er virkelig tale om 'Grand Vin' i verdensklasse!

## Anbefalet til

Fisk (fed), Fisk, Fisk (hvid), Vegetar, Sommerretter, Meditationsvin, Aperitif



Hvidvin



Sauvignon Blanc



Bordeaux



2017

Domaine de Chevalier Blanc er en sjældenhed, ikke blot for den enestående kvalitet, men også fordi hvidvinsmarkernes areal er skåret ned til 4 ha. for at opretholde det høje kvalitetsmæssige niveau. Produktionen er derfor yderst begrænset med enorm efterspørgsel. Det er nok den eneste hvidvin i Bordeaux der lagrer halvandet år på egetræsfade, udvikler sig positivt i kælder over +10 år. Man vil da også blive belønnet til fulde; bouqueten byder på en kaskade af florale elementer, med nuancer af honning og vanilje. Med tiden udvikler den sig med mere fyldige nuancer af eksotiske frugter og en nøddeagtig aroma, som af og til kan lede én hen på tanker om en tør Sauternes. Den har en meget fed, fyldig struktur, med en indtagende frisk elegance, og med en meget aromatisk og koncentreret smag med masser af finesse og længde i smagen.

## Informationer

Varenummer	31051117
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Trækasse (OWC) med 12 stk.
Region	Bordeaux
Druesammensætning	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Lagring	18 måneder på franske egetræsfade.