

DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

DOMAINE DE CHEVALIER

Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il est représenté en 1783 sur la carte de Pierre de Belleyne, l'ingénieur géographe de Louis XVI.

En 1983, la propriété est acquise par la famille Bernard, leader français des eaux de vie et important négociant en grand vin de Bordeaux.

Elle est gérée depuis lors par Olivier Bernard entouré de son équipe. Sous son égide se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection qui depuis 140 ans signe la production de ce cru d'excellence.

Le Domaine de Chevalier rouge, produit phare de l'appellation Pessac-Léognan, appartient à l'élite des Grands Crus Classés de Bordeaux.

Le Domaine de Chevalier blanc est reconnu comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde.

DOMAINE DE CHEVALIER VIGNOBLE ET VINIFICATION

Appellation : Pessac-Léognan

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Vin rouge 45 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 5 ha – grand vin 18 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes

3 à 5 sélections, au grès de la maturité. Débourage et fermentation en barrique.

Vinification : fermentation directe en barrique, élevage du grand vin 18 mois en barrique (1/3 bois neuf), avec bâtonnage des lies.

ROUGE

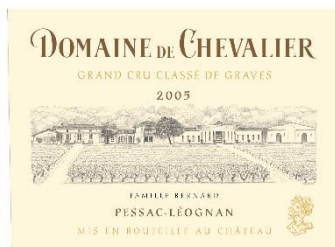
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

méticuleux à la vigne, puis au chai avant et après éraflage

Vinification : Deux cuiviers dont l'un équipé de petites « cuves tulipes » en béton (depuis 2013), pour accroître la sélection parcelle, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Élevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois, bâtonnage des lies durant les 4 premiers mois.

Second Vin : L'ESPRIT DE CHEVALIER



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD

DOMAINE DE CHEVALIER 33 850 LEOGNAN – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM
WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2005

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

(85% Sauvignon – 15 % Sémillon)

Alc 13 °

Mise en bouteille : 26 juin 2007

2005

UNE TRES GRANDE ANNEE

Un climat extraordinaire tout au long de l'année.

Les vignes et les fruits n'ont jamais été fatigués par les conditions météorologiques. Une belle fraîcheur et une maturité fabuleuse pour tous les blancs secs et les rouges.

Vendanges entre début Septembre et le 15 Octobre.

Commentaire de dégustation :

Le Domaine de Chevalier 2005 blanc est aujourd'hui âgé de dix ans et commence à parler ...

Nez explosif de pêche, poire, abricot et de noix, amandes avec des épices et des arômes fumés terreux !!! C'est un vin vraiment complexe.

En bouche, il est très doux et fruité, avec un beau volume, de la fraîcheur et une savoureuse acidité.

La finale est longue. Vin de première classe !

Dégustation : 2015-2020

Décanner 1 heure avant de servir