

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 Belleyme, 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. Déboubage 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

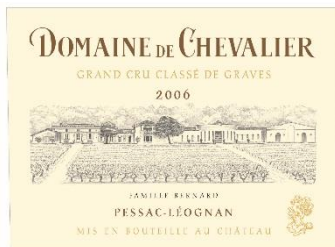
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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 parcellaire, 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 : Esprit de Chevalier



DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2006

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

(85% Sauvignon – 15 % Sémillon)

Alc 13,5 °

Mise en bouteilles : 3 juin 2008

Commentaires de dégustation :

Couleur or pâle avec des reflets verts.

Le nez est incroyablement complexe, affichant des connotations fraîches, fruitées, épicées et florales. Des nuances de pêche de vignes et de citron vert se marient avec des notes de fruits tropicaux, de vanille et de cannelle, tandis que les parfums floraux de chèvrefeuille et d'acacia fournissent de délicats arômes en retour.

Le vin est particulièrement puissant et frais en bouche. Il est corsé et très minéral avec une magnifique acidité assurant l'équilibre et la longueur.

Domaine de Chevalier blanc 2006 est opulent, raffiné et complexe, avec un équilibre subtil.

Sa fine longue finale le met sur un piédestal avec les meilleurs crus du domaine !

Conseils de dégustation :

Afin de préserver le caractère de ce millésime et son équilibre remarquable, nous avons décidé d'un filtrage très léger avant la mise en bouteille. Par conséquent, il peut y avoir un léger dépôt naturel, qui n'enlève rien à la dégustation. Si cela devait être le cas avec votre bouteille, décantez simplement votre vin afin de retirer des sédiments, mais aussi de l'aérer et faire ressortir son bouquet aromatique.

Ce vin est d'âge digne, et à son optimum à partir de 2010 -2020.

Magnifique avec des pétoncles ou homard, ce vin va également à merveille avec les fromages tels que le Saint Nectaire, Comté et la Tomme de Savoie.

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