

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 gré 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 parcellaire, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Elevage 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 2013

70 % SAUVIGNON – 30 % SEMILLON
Alc 13 % vol.

MISE EN BOUTEILLE LE 20 AVRIL 2015

VENDANGES BLANC :
DU 23 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2013

DEGUSTATION :

Ce millésime est extrêmement favorable à l'expression des vins blancs secs grâce à la magnifique acidité autour de laquelle s'organise la structure du vin.

Ce Domaine de Chevalier Blanc 2013 est doté d'une grande richesse offerte par son terroir et d'une superbe concentration en raison des petits rendements.

*

Couleur vive, or pale et reflets verts.

Nez explosif de fragrances d'agrumes, de pêche de vigne et d'arômes frais exotiques et minéraux.

En bouche la tension est remarquable, l'intensité de saveurs étonnante de gout et de fraîcheur.

*Ce vin est bâti pour la garde et livrera longtemps ses parfums et saveurs complexes.
2018-2030.*



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR GERANT : OLIVIER BERNARD

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