

DOMAINE DE CHEVALIER



LÉOGNAN

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.

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 : l'Esprit de Chevalier

Bordeaux Rosé : Rosé de Chevalier



ROSÉ DE CHEVALIER 2014

APPELLATION BORDEAUX ROSÉ

70% Cabernet Sauvignon ; 30 % Merlot

Alc 13 °

Mise en bouteille : 21/01/2015

Production 2014 : 26 000 bouteilles

Le Domaine de Chevalier produit depuis plus de vingt ans une petite quantité de vin rosé « de saignée » : un prélèvement de jus (principalement en Cabernet Sauvignon) non macéré et fermenté séparément.

Le Domaine a souhaité souligner au mieux, la qualité de ce vin rosé et les soins attentifs dont il est l'objet.

Pour ce faire l'accent a été mis d'une part sur un choix de vinification privilégiant une belle couleur éclatante, des arômes intenses et fruités, fraîcheur, délicatesse et finesse en finale.

D'autre part pour sa présentation et pour servir d'écrin à ce splendide rosé, nous avons choisi une bouteille esthétique, moderne, très haut de gamme du meilleur verrier français.

De même, une étiquette chatoyante de forme originale reflète la classe, l'élégance et la modernité du produit.

Commentaire de Dégustation :

Belle robe groseille pâle et brillante.

Nez fruité intense rappelant la framboise et la fraîcheur des zestes d'agrumes.

En bouche, l'acidité habille une chair fine, amplement fruitée et très rafraichissante. Quelques notes minérales s'invitent à la dégustation pour donner une longue finale complexe et suave.

A boire **2014-2015**

Température de consommation conseillée : 10°C



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD - ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD

WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM

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