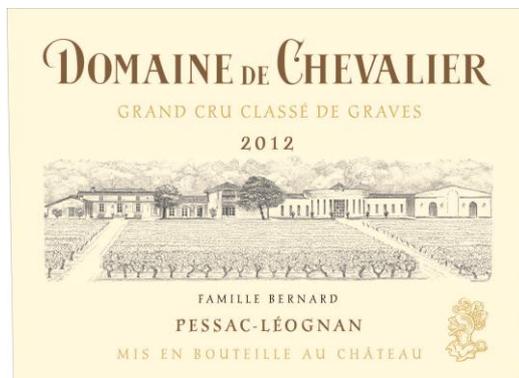




DOMAINE DE CHEVALIER PRIMEUR BLANC 2012



LA BONNE SURPRISE DU MILLESIME 2012

GRAND MILLESIME DE BLANCS SECS ; ROUGES DE TRES BONNE QUALITE

Printemps pluvieux bienvenu après deux années de sécheresse. Les inconvénients liés à cette pluviométrie (risques de maladies) ont été bien maîtrisés grâce aux moyens préventifs mis en œuvre par la stratégie technique. La floraison échelonnée a nécessité d'importantes interventions "en vert" en juillet et août, d'où une bonne homogénéité finale.

Après juillet hésitant mais peu arrosé, un été superbe. La croissance s'arrête début août et la **maturation** (début août à octobre) bénéficie de **conditions (ensoleillement, chaleur) exceptionnelles sans eau**. Conséquence: **état sanitaire impeccable, richesse en sucres, excellente acidité** (terroir), **pellicules chargées en polyphénols** pour les rouges.

Les blancs de l'ensemble sont vendangés par tris manuels entre **12 septembre et 5 octobre**. Les conditions optimales de maturité et température ont donné lots somptueux, fermentés majoritairement en barrique. Caractérisés par : **rondeur, fraîcheur, intensité aromatique, puissance et vivacité**...L'élevage sur lies fines leur confèrera finesse, précision et élégance. Ces lots permettent des assemblages de très grande qualité : **GRAND MILLESIME DE VIN BLANC SEC**.

VIGNOBLE :

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN – GRAND CRU CLASSE DE GRAVES

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

- BLANC : 5 Hectares

70 % Sauvignon, 30 % Sémillon

- ROUGE : 40 Hectares

63% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc

Age moyen du vignoble : 30 ans

Taille : Guyot double

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

VENDANGES :

Vendanges manuelles en cagettes

BLANC: tries successives au gré de la maturité (3 à 5 tris)

ROUGE: tri à la vigne et sur table avant et après éraflage

VINIFICATION :

BLANC: Pressurage lent. Fermentation alcoolique en barrique

Débourbage et fermentation en barrique

Elevage en barrique : 18 mois avec bâtonnage des lies

Barriques neuves : 35 %

ROUGE: Mise en cuve par gravité – Cuves thermorégulées

Pigeage manuel

Temps de cuvaison : 3 semaines

Elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies)

Barriques neuves : 35 %

DOMAINE DE CHEVALIER PRIMEUR 2012 BLANC

PESSAC-LEOGNAN



70 % SAUVIGNON – 30 % SEMILLON

BLANC : 5 HA

14° - PH : 3,1 – Rendement : 49 hl/h - 1/3 barriques neuves

VENDANGES DU 12 SEPTEMBRE AU 05/OCTOBRE 2012

(seulement le matin : fraîcheur et potentiel aromatique)

DEGUSTATION :

Belle teinte or pâle pleine de vivacité.

Nez très net, intense et complexe. Le fruit frais domine avec des notes d'agrumes, de pêche de vigne, d'ananas frais et de fleur d'acacia. Les notes minérales mentholées et fumées s'expriment délicatement.

En bouche, vin est plein, onctueux, dirigé avec droiture par l'acidité du fruit et du sol graveleux. Superbement fruité.

La grande richesse de ce vin est pulpeuse, laissant une impression de douceur sucrosée délicate, balancée par l'acidité dans une grande fraîcheur.

Ce vin est très long, précis, juste, droit et équilibré.

Grande pureté et grande classe