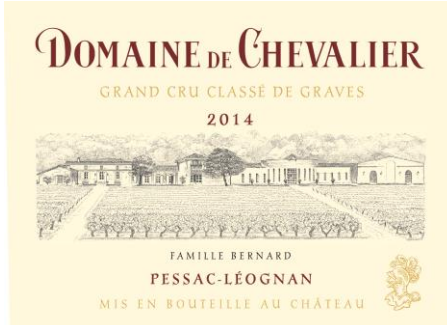




DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE PRIMEUR 2014



UN MAGNIFIQUE ETE INDIEN POUR UN GRAND MILLESIME 2014 !

A partir du 27 août, **60 jours de grand beau temps** ont permis un **retournement de situation salubre** apportant semaine après semaine **une maturité complète de nos différents cépages**. Une grande richesse de fruit combinée à un très bon niveau **d'acidité** (stigmaté d'un été plutôt frais), a assuré la **grande réussite de 2014 !**

LES ETAPES CLIMATIQUES DU MILLESIME :

- **Printemps précoce**, sortie de fleur début juin dans d'excellentes conditions, mais des volumes estimés plutôt moyens.
 - **Été tempéré orageux et humide jusqu'à fin août** : la vigne pousse et la maturité est retardée. Ces conditions particulières imposent un **travail soutenu des vignerons pour la valorisation et la protection du vignoble**.
 - Fort heureusement, les **derniers jours d'août voient s'installer une climatologie estivale... jusqu'à fin octobre**. Ce soleil radieux accompagné de vents secs concentre les fruits. Les nuits fraîches favorisent une bonne maturité et affinent les tanins.
- Les différents cépages atteignent alors **un niveau record de maturité**, y compris les **grands cabernets sauvignons** qui seront vendangés en beauté, la deuxième quinzaine d'octobre.

LES VENDANGES :

Vendanges en blanc : début des sauvignons le 10/09 fin des sémillons le 26/09

Les Merlots sont cueillis entre le 1/10 et le 7/10.

Les Petits Verdots et cabernets francs suivent le 8/10

Les Cabernets Sauvignons du 10/10 au 17/10.

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 : 50 Hectares

63% cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % petit verdot, 2 % cab-franc

Age moyen du vignoble (Grand Vin) : 30 ans

Taille : Guyot double

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

VENDANGES :

Vendanges manuelles en cagettes

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

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

VINIFICATION-ELEVAGE :

BLANC: Pressurage lent durant 3 H.

Débourbage et fermentation alcoolique en barrique

Elevage en barrique : 18 mois avec bâtonnage des lies

Barriques neuves : 35 %

ROUGE: Mise en cuve thermorégulée par gravité → fermentation Alc.

Pigeage manuel

Temps de cuvaison : 3 semaines environ. Temp. 30 ° max.

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

Barriques neuves : 35 %

DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE PRIMEUR 2014

PESSAC-LEOGNAN



**65 % CABERNET SAUVIGNON – 30 % MERLOT – 5% PETIT VERDOT
13,5 °**

Rendement : 40 hl/h _ VENDANGES DU 01 /10 AU 17/10/ 2014

COMMENTAIRE – DEGUSTATION

Couleur profonde et soutenue.

Entrée en bouche, pleine, suave et très fruitée. Les tanins sont denses et raffinés.

L'ensemble est élégant et de grande classe.

Magnifique potentiel !