

# L'ESPRIT DE CHEVALIER

## SECOND VIN DU 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 Belleyrne, 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.

## VIGNOBLE ET VINIFICATION

### EN CONVERSION BIO

Blanc : certification en 2023

Rouge : certification en 2024

### SOLS :

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

### BLANC

### ENCÉPAGEMENT 7 Ha

Sauvignon blanc 70%

Sémillon 30%

### VENDANGES

Manuelles en cagettes  
3 à 5 sélections au gré de la maturité

### VINIFICATION

Débouillage et fermentation en barrique  
Elevage en barrique 9 mois

Depuis 1986, les plantations de jeunes vignes ont nécessité l'assemblage d'un deuxième vin baptisé

### L'ESPRIT DE CHEVALIER.

L'Esprit c'est également une façon de faire un vin.

En baptisant son second vin **L'ESPRIT DE CHEVALIER**, la Famille Bernard souhaite avant tout qu'il porte la **marque de Chevalier** et reflète "l'Esprit" de la propriété : puissance et complexité, mais aussi finesse et élégance.

C'est un vin séduisant, qui s'apprécie plus jeune que le grand vin.

### APPELLATION

PESSAC-LÉOGNAN

### SECOND VIN

L'ESPRIT DE CHEVALIER

### ROUGE

### ENCÉPAGEMENT 60 Ha

Cabernet sauvignon 63%

Merlot 30% - petit verdot 5%  
cabernet franc 2%

### VENDANGES

Tri méticuleux à la vigne  
Puis tri manuel sur grappe, tri optique et densitométrique des baies après éraflage.

### VINIFICATION

Cuves inox, béton (tulipe), bois.  
Elevage en barrique 14 mois

## 2022 GRAND MILLÉSIME

### MÉMORABLE

VENDANGES (BLANC) DU 22 AOUT AU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE

SAUVIGNON BLANC 70 % - SEMILLON 30 %

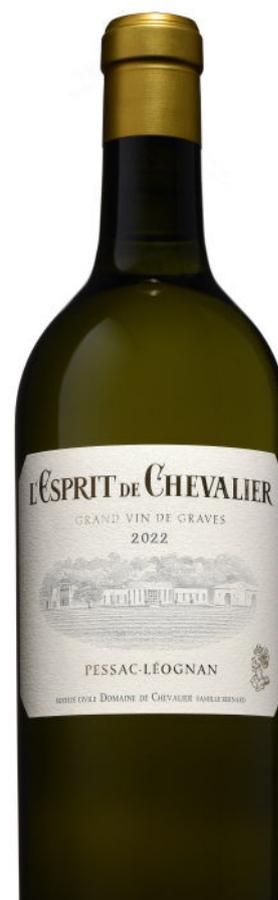
ALC. 14,5 % VOL.

## L'ESPRIT DE CHEVALIER BLANC PRIMEUR 2022

Jolie teinte or jaune reflets vifs vert pâle.

Nez frais d'agrumes, de fruits blanc mûrs et de fleurs blanches douces. Nectarine et pêche jaune accompagnent des notes plus complexes de bourgeon de cassis, d'amande et de tilleul.

Bouche dense et charnue, riche de saveurs de fruits blancs concentrés et juteux. Belle fraîcheur, belle tension verticale amenant une salinité minérale délicieuse en fin de bouche. Grand vin typé, raffiné et élégant. Bon potentiel de garde.



SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

33850 - LEOGNAN - BORDEAUX - France

+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM