



L'ESPRIT DE CHEVALIER
SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER

LE 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 Belleyme, 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 50 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. Débourageage 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 : 4 cuiviers: acier, acier-aluminium, béton tronconiques, et cuves bois)

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

Elevage :

ESPRIT DE CHEVALIER Blanc: 10 mois sur lies en barriques

ESPRIT DE CHEVALIER Rouge: 14 mois en barriques

PACKAGING : carton haut de gamme 6 bouteilles à plat



L'ESPRIT DE CHEVALIER
ROUGE primeur 2020

SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

ALC : 13,5 % VOL.

65% CABERNET SAUVIGNON - 35 % MERLOT

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.

Le rouge de L'ESPRIT DE CHEVALIER est vieilli pendant 14 mois en fûts de chêne, dont un tiers de barriques neuves.

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

2020

VENDANGES DES CÉPAGES ROUGES:

DU 14 AU 30 SEPTEMBRE

DÉGUSTATION

Couleur très intense, noire au milieu

Nez profond et mûr de baies rouges et noires, d'épices et d'humus frais tourbeux et de bruyère.

Bouche concentrée de fruits noirs et de superbes tanins à la trame serrée développant des saveurs fraîches et réglissées de pinèdes.

La chair vivement fruitée enrobe et gaine bien ces tanins. Vin structuré, dense, promis à une belle garde. Très bon équilibre d'ensemble, dans la lignée du grand vin.



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BERNARD
ADMINISTRATEUR GÉRANT : OLIVIER BERNARD
CONSULTANT: STÉPHANE DERENONCOURT

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