



DOMAINE DE CHEVALIER

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE DOMAINE

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 150 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

Pessac-Léognan

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Vin rouge 60 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 7 ha – grand vin 20 000 bouteilles

Second vin : L'ESPRIT DE CHEVALIER

Bordeaux Rosé : ROSÉ DE CHEVALIER



DOUBLE MAGNUM

numéroté



MAGNUM



ROSÉ DE CHEVALIER 2019

APPELLATION : BORDEAUX ROSÉ

ASSEMBLAGE :

70% Cabernet Sauvignon ; 30 % Merlot

Alc : 13 % vol.

Mise en bouteille : janvier 2020

PACKAGING :

- Bouteille "FUTURA" extra blanc 750 - Verallia
- Magnum "FUTURA" extra blanc 150 - Verallia
- Double Magnum "KENDO" extra blanc 300 (numéroté) - Saverglass

Le Domaine de Chevalier produit depuis plus de vingt-cinq 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.

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

Commentaire de Dégustation :

Teinte fraîche de groseilles roses, légèrement orangée.

Bouquet vif de fruits acidulés et d'agrumes : fraise des bois, cerise, banane, mangue, zeste de mandarine...

Bouche pulpeuse, gourmande, fraîche, fidèle aux arômes du nez

Très belle suavité et bonne longueur. Un délice...

A boire 8-10°C



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BERNARD - ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD

DOMAINEDECHEVALIER.COM

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