

DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

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 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.

Appellation : Pessac-Léognan

sol : graves sur sous-sol argilo-graveleux.

rouge : 40 ha – 100 000 bouteilles

blanc : 5 ha – 18 000 bouteilles

Vinification : vendanges manuelles en cagettes.

BLANC : tries successives au fur et à mesure de la maturité. Débourageage en chambre froide et fermentation en barriques.

Elevage en barrique pendant 18 mois (35% de barriques neuves) avec bâtonnage des lies.

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

Elevage en barrique: 16 à 18 mois (4 mois sur lies). 35 % de barriques neuves.

Second Vin : Esprit de Chevalier



ROSÉ DE CHEVALIER 2012

APPELLATION BORDEAUX ROSÉ
(70% Cabernet Sauvignon ; 30 % Merlot)

Mise en bouteille : 18/02/13
13°

Le Domaine de Chevalier produit depuis plus de vingt ans une petite quantité de vin rosé « de saignée » sur ses meilleures cuves, principalement en Cabernet Sauvignon.

Avec le millésime 2009, une nouvelle orientation est prise pour valoriser au mieux la qualité de ce vin.

Pour ce faire l'accent a été mis d'une part sur un choix d'une 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 du meilleur verrier français.

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

Commentaire de Dégustation :

Assemblage de saignées :

70% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot

Beau rose teinte groseille, grande brillance.

Le vin et la lumière jouent et créent de l'appétence.

Le nez très intense de framboise, groseille, cerise et épices prévient d'une complexité évidente en bouche. Un coté vineux, étonnant a priori mais exquis, rappelle la grande origine des cabernets sauvignons...

Les notes de fruits rouges sont envahissantes et très élégantes. L'acidité rafraichissante procure une belle suavité.

On se délecte immédiatement de ce rosé de grande classe.

Température de consommation conseillée : 10°C



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD - ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD

WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM

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