



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 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.

DOMAINE DE CHEVALIER
VIGNOBLE ET VINIFICATION

Appellation : Pessac-Léognan

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Vin rouge 60 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 7 ha – grand vin 18 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes

3 à 5 sélections, au grès de la maturité. Débourbage 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

Élevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois, bâtonnage des lies durant les 4 premiers mois.

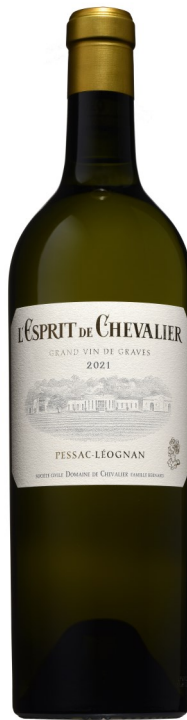
Second Vin : L'ESPRIT DE CHEVALIER

Élevage :

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



En conversion Bio

Blanc : label en 2023

Rouge : label en 2024



ESPRIT DE CHEVALIER

BLANC primeur 2021

SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

ALC : 13 % VOL.

65 % SAUVIGNON - 35 % SÉMILLON

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.

VENDANGES DES CÉPAGES BLANCS :

du 13 au 23 septembre

DÉGUSTATION

Belle couleur or pale, reflets verts. Limpide.

Magnifique fraîcheur, arômes vifs et complexes.

Agrumes, pêches de vigne, fleurs blanches.

En bouche, onctuosité et fraîcheur minérale suivies d'un fruité intense.

Belle corpulence tendue et gainée par une acidité fruitée et rafraîchissante.

L'équilibre, la pureté et la finesse s'expriment avec classe.

Très belle longueur. A boire 2023-2030



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR GÉRANT : OLIVIER BERNARD

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