



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 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. Débourage 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 : Deux cuiviers dont l'un équipé de petites « cuves tulipes » en béton (depuis 2013), pour accroître la sélection parcellaire, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

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



L'ESPRIT DE CHEVALIER

ROUGE 2016

SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

ALC : 13 % VOL.

MISE EN BOUTEILLE: 19 JUIN 2018

BOUCHON TECHNOLOGIQUE

**45% CABERNET SAUVIGNON - 45 % MERLOT -
10 % PETIT VERDOT**

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.

VENDANGES : MERLOT 4-12 OCT ; PETIT VERDOT 10-12 OCT.
CABERNET SAUVIGNON 13 - 21 OCT

DÉGUSTATION

Couleur dense, noire au milieu.

Nez fruité, intense et complexe. Fruits rouges et noirs épicés et réglissés.

Bouche ample, onctueuse, concentrée et d'allure élégante. Structure importante mais raffinée de tanins mûrs et souples. Vin plein, juteux et de grande fraîcheur.

Finale fruitée persistante et superbe fraîcheur minérale.

Très bon équilibre.



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