



ACQUISTATO IL

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan Cru Classé 2021 2021



Un rosso definito e stratificato, con frutto scuro, tensione costante e una crescita progressiva negli anni.

La Vigna	
Terreno	terreno ghiaioso con sottosuolo argilloso-ghiaioso
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	cabernet sauvignon 80%, merlot 10%, cabernet franc 5% e petit verdot 5%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta manuale in piccole cassette, durante la quale le uve vengono selezionate direttamente sulla pianta, vengono selezionate una seconda volta su un tavolo con cernita ottica. Successivamente, le uve vengono messe in tini termoregolati per gravità per svolgere la fermentazione alcolica. La punzonatura del tappo avviene manualmente. La tostatura dura circa 3 settimane a una temperatura massima di 30 gradi in tini di acciaio, acciaio-alluminio, cemento tronco e legno. Infine, il vino viene fatto fermentare in tini prima di essere affinato in botti nuove al 35% per 18 mesi, di cui 4 mesi sulle fecce.
Sensazioni	Il colore è di un granato scuro, profondo e brillante. Il naso è molto puro, con aromi rinfrescanti di ribes nero, mora, mirtillo e marasca e note di menta piperita, cedro e radica. Liscia e fresca, in bocca ammalia con la sua densità e i suoi tannini setosi. Questa annata esprime in modo ideale il carattere di ogni varietà di uva. La finezza e l'intensità fruttata del Merlot si combinano con l'eleganza del Cabernet Franc, la vivacità fruttata e speziata del Petit Verdot e la freschezza e il potenziale

di invecchiamento del Cabernet Sauvignon. Il finale è persistente e rivela deliziose note di grafite e liquirizia.

Il Domaine de Chevalier Rouge 2021 nasce nel cuore della Pessac-Léognan AOC, tra vigneti circondati da boschi che proteggono naturalmente le parcelle. L'annata 2021, più fresca e tecnica, ha privilegiato finezza, precisione e definizione aromatica. Il Cabernet Sauvignon guida l'assemblaggio, sostenuto da Merlot e Cabernet Franc. Le maturazioni lente hanno preservato freschezza e struttura equilibrata. In cantina l'estrazione è stata calibrata per mantenere tensione e leggibilità. L'affinamento in rovere integra il vino senza sovrapporsi al frutto. Nel calice si esprime con ribes nero, mora, grafite e leggere note affumicate. Il sorso è lineare, con trama tannica definita e progressione costante. La freschezza sostiene la struttura, offrendo slancio e prospettiva evolutiva. È un Cru Classé che interpreta la riva sinistra con controllo e misura. Un Bordeaux raffinato, costruito per evolvere con equilibrio nel tempo.

Nel cuore della Pessac-Léognan, tra boschi e vigneti che proteggono naturalmente le parcelle, Domaine de Chevalier è una delle firme storiche di Bordeaux. Classificato Grand Cru Classé de Graves, rappresenta un punto di riferimento per eleganza e longevità. La proprietà affonda le radici nel XVII secolo e ha costruito nel tempo uno stile basato su equilibrio e precisione. I terreni ghiaiosi favoriscono drenaggio perfetto e maturazioni lente, elemento chiave per Cabernet Sauvignon, Merlot e per i grandi bianchi a base di Sauvignon Blanc e Sémillon. La gestione è familiare, con un approccio rigoroso alla selezione delle uve e al lavoro in vigna. In cantina tecnologia e misura si fondono per preservare purezza e definizione. I vini di Domaine de Chevalier sono noti per struttura fine, profondità aromatica e capacità evolutiva. Non cercano l'eccesso, ma la coerenza nel tempo. È Bordeaux nella sua forma più raffinata, pensata per chi apprezza identità territoriale e controllo stilistico.