DOMAINE DE CHEVALIER 2012





El Domaine de Chevalier situado en Léognan, la ciudad capital de la región de Graves, tiene una larga historia, ya que aparece en el famoso mapa de Pierre de Belleyme de 1783.

En 1983 la finca fue comprada por la familia de Bernard, nº1 en Francia en el comercio de bebidas espirituosas y un importante "negociant" de grandes vinos de Burdeos.
Desde entonces ha sido dirigida por Olivier Bernard, que perpetúa ese espíritu de equilibrio y la búsqueda constante de la perfección, que han sido el sello distintivo de este excepcional vino.

El Domaine de Chevalier tinto, el buque insignia de la denominación Pessac-Léognan, pertenece a la élite de los grandes crus clasificados de Burdeos. El Domaine de Chevalier blanco está reconocido como uno de los mejores vinos secos del mundo.

Añada:	2012
Productor:	Domaine de Chevalier
Denominación:	Appellation Pessac-Léognan Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Pessac-Léognan
Clasificación:	Grand Cru Classé
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Petit Verdot 5%
Producción:	100.000 botellas
Superficie del viñedo:	45 ha
Suelo:	Grava con subsuelo de arcilla y grava
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En cubas de acero inoxidable a temperatura controlada
Crianza:	16-20 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 35% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

PUNTUACIONES

Robert Parker: 92+ puntos (2012)
Robert Parker: 94 puntos (2011)
Robert Parker: 95 puntos (2010)
Robert Parker: 95 puntos (2009)
Robert Parker: 93 puntos (2008)

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es

DOMAINE DE CHEVALIER 2012

NOTAS DE CATA

Color profundo e intenso. Nariz generosa y fresca de frutos maduros. Bayas rojas y negras mezcladas con especias ligeramente picantes. Presencia de mineralidad. Mentol y regaliz. Fruto inmediato y frescura en el paladar. Vino de gran cuerpo con taninos maduros y suaves, fino y complejo. Buena acidez, tensión y frescura. Final muy largo y elegante.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es