



PESSAC LÉOGNAN ROUGE 2020 L' ESPRIT DE CHEVALIER TWA

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 63% de Cabernet Sauvignon, 30% de Merlot, 5% de Petit Verdot et 2% de Cabernet Franc.

Note de dégustation :

Magnifique robe pourpre profonde. Nez complexe, évoquant d'emblée un élevage en barrique de chêne très soigné. Arômes boisés et empyreumatiques caractéristiques de l'appellation (note fumée, grillée, toastée, voire de moka, de café). Les arômes de fruits rouges et noirs ne sont pas en reste avec des touches de cassis, de cerises et de mûres très agréables. En bouche, c'est un vin riche, structuré et bien concentré. L'équilibre est magistral et la qualité des tanins tout autant. Longueur

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une belle viande rouge ou rosée grillée (entrecôte de bœuf), biche, canard.

Commentaires du sommelier :

C'est grâce à un terroir de haute aptitude viticole, mais aussi à une approche très sélective que le Domaine de Chevalier est reconnu pour sa capacité à produire des grands vins. La sélection drastique de la récolte peut en effet conduire les acteurs du vignoble à opérer jusqu'à cinq tries successives lors des vendanges, suivant l'évolution de la maturité. Né en 1989, le deuxième vin, baptisé « l'Esprit de Chevalier », est la concrétisation de cette approche. Lors des assemblages de la propriété, il intègre principalement la récolte issue des jeunes vignes ainsi que les cuvées qui n'ont pas tout à fait la structure du Grand vin. Un troisième vin renforce cette approche sélective. Concernant les vignes rouges, cette cuvée doit néanmoins être suffisamment complexe, équilibrée, structurée, surtout élégante et raffinée



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

