

CHÂTEAU CHEVAL NOIR

Saint-Émilion Grand Cru



Apparu en 1895, le domaine Cheval Noir compte parmi les plus anciens de Saint-Émilion. Acquise en 1937, Château Cheval Noir est la première propriété de la Famille Mähler-Besse. Situé à quelques lieues des plus belles propriétés de Saint-Émilion, Château Cheval Noir bénéficie de précieux conseils pour concevoir des vins d'exceptions. Depuis plusieurs années, **Hubert de Boüard**, oenologue et copropriétaire de Château Angélus, 1er Grand Cru Classé, voisin de Cheval Noir, apporte ses connaissances et son expertise dans l'élaboration et la vinification des vins Cheval Noir.

Terroir

Les vignes du Château Cheval Noir sont constituées majoritairement du cépage Merlot. Elles ont été plantées il y a plus de 50 ans sur des sols siliceux sur crasse ferrique. Ce terroir de 5 hectares, situé à côté d'Angélus, associé au mode de culture donne des vins fins et équilibrés.



Mode de culture

Dans le respect de l'environnement, les sols sont entretenus par plusieurs labours dans l'année. La vigne est taillée en guyot double. L'équipe du domaine apporte un soin particulier aux travaux en vert, effeuillant la vigne manuellement côté soleil levant et éclaircissant légèrement les raisins pour favoriser l'aération des grappes.

Vendanges, vinifications

Les vendanges sont réalisées manuellement en cagettes de 25 kg avec un premier tri dans la vigne. Les vinifications sont faites dans des petites cuves thermo-régulées, permettant de réaliser des macérations pré-fermentaires à froid, à 5°C durant 7 jours. Pendant les fermentations, les remontages sont fractionnés et couplés avec des pigeages. Les températures de vinification ne dépassent pas 28°C pour préserver la finesse des arômes. L'élevage se fait en barriques durant 12 à 16 mois, 100% chêne français avec 60% de bois neuf : chauffe légère à moyenne.



Appellation : AOP Saint-Émilion Grand Cru.

Vendanges : Manuelles en cagettes.

Élevage : Barriques chêne français, 60% bois neuf.

Assemblage : 100% Merlot.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : très belle robe rouge grenat, intense et profonde.

Nez : un bouquet puissant de fruits rouges suivi par des notes boisées et torréfiées. Elles évoluent en vieillissant vers des notes d'épices et de sous-bois.

Bouche : les Merlot du domaine sont flatteurs : ils offrent une belle structure et une rondeur en bouche. La texture est soyeuse avec des tanins fins et élégants.

Accords et Mets : La complexité du vin accompagnera parfaitement des plats en sauce, ainsi que du boeuf ou canard.

Potentiel de garde : 10 ans.



Contact France : 05 56 56 04 35
France@mahler-besse.com

Export contact : +33 5 56 56 04 48
Export@mahler-besse.com

Mähler-Besse
49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59