

# CHEVAL NOIR

## Bordeaux Blanc



Élaboré à partir d'un assemblage de vins issus de différents vignobles partenaires, Cheval Noir Bordeaux Blanc est le reflet du savoir-faire et des compétences de nos oenologues.

Un profond travail de recherche est mené dans le vignoble de Bordeaux pour identifier les terroirs les plus propices à une maturité du cépage Sauvignon Blanc qui constitue en majorité le vin de Cheval Noir Bordeaux Blanc. Le Sémillon apporte rondeur au vin.

### Vinification, Élevage

Les vendanges sont dites « précoces » afin d'obtenir des vins portés sur la fraîcheur. Le style de vinification révèle la volonté d'exprimer le cépage Sauvignon Blanc et ses plus riches arômes. La macération pelliculaire et la fermentation à basse température optimisent l'extraction des arômes et des précurseurs d'arômes. Un élevage sur lies fines avec bâtonnage renforce l'équilibre, la finesse et donne au vin structure et longueur tout en intensifiant les arômes obtenus.

**Nez** : premier nez d'une bonne intensité, aux arômes d'agrumes et de bourgeons de cassis, accompagné d'une touche de fruits exotiques et de pamplemousse.

**Bouche** : ce vin présente une attaque souple et élégante, sur des notes d'agrumes et de groseilles. Tout en longueur, il offre une belle finale.

**Accords et Mets** : Cheval Noir Bordeaux Blanc est un vin frais à boire jeune mais il peut tout aussi bien vieillir quelques années, favorisé en cela par son cépage principal : le Sauvignon Blanc. A servir à une température de 9°C. Il sera parfait en apéritif ou avec des fruits de mer, crustacés, poissons et viandes blanches.

**Appellation** : AOP Bordeaux Blanc.

**Vendanges** : Mécaniques.

**Élevage** : Cuves inox.

**Assemblage** : 90% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon



**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