

# Château La Couronne

## Saint-Emilion Grand Cru



CHATEAU  
LA COURONNE  
*Saint-Emilion Grand Cru*

Présent à Saint-Emilion depuis le début du siècle avec sa propriété Cheval Noir, Mähler-Besse a renforcé son implantation dans cette appellation par l'acquisition en 1992 de Château La Couronne.

Mähler-Besse s'est doté des moyens indispensables à l'élaboration de grands vins : équipé de cuves tronconiques uniques dans cette appellation.

Parfaitement équilibré, ce vin sur le fruit, issu de rendements limités et de longues macérations est séduisant. Son boisé élégant, sa finesse et sa délicatesse en font un vin de plaisir immédiat.

With its Cheval Noir estate located in Saint-Emilion since the beginning of the century, Mähler-Besse strengthened its operation under the same name, through the acquisition in 1992 of Château La Couronne.

Mähler-Besse equipped itself with the essential requirements for the production of great wines: equipped with a unique truncated cone under the same name.

Technically perfect, this wine, made from fruit, resulting from limited production and long-lasting macerations is seductive. Its oak-coloured elegance, its finesse and its delicacy make it an immediately pleasurable wine.

**Appellation :**

Saint-Emilion.

**Classification :**

Grand Cru.

**Production annuelle :**

60 000 bouteilles.

**Cépages :**

60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc.

**Âge moyen du vignoble:**

25 ans

**Vignification :** Dans un cadre architectural qui allie originalité et classicisme, le cuvier du Châ-

teau La Couronne met au service de la tradition les plus récents équipements techniques (cuves tronconiques, système de thermorégulation...).

**Name :** Saint-Emilion.**Classification :** Grand Cru.**Annual production :** 60,000 bottles.**Types of vine :** 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc.**Average age of the vineyard :** 25 years.**Wine-making :** Within an architectural setting combining originality and classicism, the vat of Château La Couronne serves tradition with the

most recent technical equipment (truncated vats, thermo-regulation system ...).

