

CHEVAL NOIR

Bordeaux Rouge



Elaboré à partir d'un assemblage de vins issus de différents vignobles partenaires, Cheval Noir Bordeaux Rouge est le reflet du savoir faire et des compétences de nos œnologues.

Un profond travail de recherche est mené dans le vignoble de Bordeaux par notre équipe technique pour identifier les terroirs les plus propices à une maturité des cépages Merlot et Cabernet qui constituent l'assemblage de Cheval Noir Bordeaux Rouge.

Ce vin est issu de vignes cultivées en coteaux. L'assemblage se compose de la façon suivante : 85% Merlot apportant fruité et rondeur, 10% Cabernet Sauvignon qui constitue la structure du vin et 5% de Cabernet Franc apportant finesse aromatique. Le potentiel œnologique est renforcé par le terroir argilo-calcaire.

Vinification et élevage :

Fermentation alcoolique à 27°C en cuve inox thermo-régulée pour une durée d'environ 8 à 10 jours, suivie d'une macération post-fermentaire. Des remontages aérés ont lieu pendant la fermentation et à l'abri de l'air pendant la phase de macération, en fonction des dégustations quotidiennes de l'œnologue. L'élevage est effectué en cuve afin de garder un maximum de fruit.

Appellation : AOP Bordeaux Rouge.

Vendanges : Mécaniques.

Élevage : En cuves.

Assemblage : 85 % Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : un bouquet fin et complexe associant les fruits rouges mûrs aux notes de pain grillé et épicées

Bouche : structurée, riche et puissante, la bouche montre un bon équilibre entre le fruit et les tanins. Il fait preuve d'une belle longueur.

Accords et mets : la fraîcheur, le fruit et la rondeur lui permettent d'être dégusté dès sa jeunesse. Son équilibre et ses arômes de fruits rouges accompagneront parfaitement des plats cuisinés, volailles et viandes blanches.

Potentiel de garde : 2 - 5 ans

