

CHEVAL NOIR

Saint-Émilion



La **Famille Mähler-Besse** connaît parfaitement le terroir Saint-Émilionné et travaille depuis de nombreuses années avec les meilleurs partenaires locaux afin de concevoir de grands vins. Installée à **Saint-Émilion** depuis **1937** avec l'achat du Château Cheval Noir, Mähler-Besse a consolidé son implantation avec l'acquisition de **Château La Couronne** en 1992. La sélection, rigoureuse et soignée, des lots issus de nos domaines et des vignobles partenaires constitue l'assemblage des vins Cheval Noir Saint-Émilion.

Issu de sols argilo-calcaires et de sols siliceux et graveleux, le terroir de Saint-Émilion, associé au mode de culture, donne des vins fins, fruités et réguliers d'une année sur l'autre. Depuis 2010, Hubert de Boüard, oenologue et copropriétaire de Château Angélus, voisin de Cheval Noir, intervient dans l'élaboration des vins Cheval Noir Saint-Émilion apportant son expertise et son savoir-faire.

Vinification, Élevage

Une fois sélectionnés, les différents lots sont assemblés et élevés avec l'objectif de préserver le fruit, l'équilibre et la rondeur. La qualité des partenaires producteurs, la maîtrise de la sélection du comité de dégustation et de l'élevage permettent d'avoir une qualité régulière au fil des années tout en respectant la typicité du terroir et l'attente des consommateurs.

Appellation : AOP Saint-Émilion.

Vendanges : Manuelles et mécaniques.

Élevage : Cuves inox.

Assemblage : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : le bouquet élégant exprime des notes de fruits rouges et d'épices.

Bouche : une belle texture fondue accompagnée d'arômes fruités et de tanins intenses. Finale élégante et fraîche.

Accords et Mets : son équilibre et son intensité accompagneront parfaitement des plats cuisinés, volailles et viandes blanches.

Potentiel de garde : 2 - 6 ans

