

# CHÂTEAU CHEVAL BLANC

La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna.



## Château Cheval Blanc

*Cabernet franc, Merlot*

**Varietà** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

**Vigneti** I vigneti sono ubicati nel comune di Saint-Emilion e si estendono, complessivamente, per circa 39 ettari, divisi in 45 parcelle, ciascuna con la propria identità in termini di composizione del suolo, varietà coltivate ed età delle viti.

**Vinificazione** Le uve, raccolte manualmente, vengono accuratamente selezionate sia in vigneto che al loro arrivo in cantina. Successivamente, ha inizio la fermentazione alcolica che avviene in vasche di cemento dalla capacità variabile, così da poter vinificare separatamente ciascuna parcella di proprietà. Al fine di preservare l'identità aromatica di ciascuna partita, la fermentazione malolattica avviene nelle stesse vasche, ad una temperatura di circa 20°C. Infine, l'affinamento di rovere francese si protrae per 16-18 mesi.

**Caratteristiche** Dal colore rosso rubino profondo con riflessi violacei, questo Saint-Emillon Premier Grand Cru Classé colpisce, al naso, per la complessità e l'intensità aromatica: gli aromi di frutti a bacca rossa e nera, quali lampone, ribes nero, ciliegia, si fondono armoniosamente con le note floreali, immediatamente seguite da quelle pepate e, infine, da quelle balsamiche. Al palato emergono al contempo la freschezza, come evidenziano i sentori lievemente mentolati, ed il carattere carnoso del frutto, con note di ribes nero, fragola, lampone. Ampio e denso, è di gusto pieno e caratterizzato da tannini fini e ben definiti. Il finale è lungo e persistente ed il retrogusto evoca piacevoli aromi floreali.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Bordeaux Saint-Émilion

**Denominazione d'origine** AOC Saint-Émilion

**Vitigno** Cabernet franc, Merlot