CHÂTEAU CHEVAL BLANC

La regione di Bordeaux, adagiata tra l'Oceano Atlantico e i grandi fiumi Gironda, Dordogna e Garonna, si distingue per un paesaggio vitivinicolo ampio e complesso, dove pianure fluviali, terrazze ghiaiose e dolci colline convergono in un quadro diversificato di microambienti e substrati distintivi.



Château Cheval Blanc

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot

Questo vino nasce da uve provenienti da vigneti situati nel comune di Saint-Émilion, che si estendono su una superficie complessiva di circa 39 ettari, e sono suddivisi in 54 parcelle. Ciascuna parcella presenta caratteristiche distintive in termini di composizione del suolo, varietà coltivate ed età delle viti.
La vendemmia è manuale. La vinificazione è condotta per singola parcella in vasche di cemento di diversa capacità. La fermentazione alcolica avviene mediante l'impiego di lieviti indigeni, ed è seguita dallo svolgimento completo della fermentazione malolattica. La macerazione dura circa quattro settimane e prevede rimontaggi manuali e un solo délestage.
Il vino affina per 16 mesi in barrique nuove di rovere francese.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Bordeaux Saint-Émilion

Denominazione d'origine AOC Saint-Émilion

Vitigno Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot

Affinamento 16 mesi in legno