

# ***Cheval Noir Bordeaux Rouge***

Millésime : 2016

Domaine : Château Cheval Noir

Pays – Région : France – Bordeaux

Propriétaire : Mähler-Besse

Cépages : 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Alcool : 13% vol

Contenance : 75cl

## **Elaboration**

- Fermentation à 27°C en cuve thermo-régulée 8 à 10 jours
- Remontages aérés pendant la fermentation et la macération
- Elevage en cuve inox afin de conserver un fruit « croquant »

## **Dégustation**

### Œil :

Robe profonde de couleur rubis aux reflets violacés

### Nez :

Un bouquet fin et complexe associant les fruits rouges, les épices, aux notes de pain grillé

### Bouche :

Riche et puissante

Un bon équilibre entre rondeur et tanins

Une belle longueur en bouche

