

# ***Cheval Noir Saint Emilion***

Millésime : 2016

Domaine : Château Cheval Noir

Pays – Région : France – Bordeaux

Propriétaire : Mähler-Besse

Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Alcool : 13,5% 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 »
- Le tout sous l'œil avisé d'Hubert de Bouard, oenologue et copropriétaire de Château Angelus

## **Dégustation**

### Œil :

Robe claire de couleur grenat

### Nez :

Un bouquet riche et intense marqué sur les épices et les fruits noirs

### Bouche :

Lisse et élégante

Finesse en bouche et tanins soyeux

Une Finale fraîche et légère

