

Cheval Noir Bordeaux Blanc Sauvignon

Millésime : 2018

Domaine : Cheval Noir

Pays – Région : France – Bordeaux

Propriétaire : Mähler-Besse

Cépages : 90% de Sauvignon, 10% de Sémillon

Alcool : 12.5% vol

Contenance : 75cl

Elaboration

- Vendanges précoces (afin d'apporter de la fraîcheur)
- Macération pelliculaire et fermentation à basse température pour optimiser l'extraction des arômes
- L'élevage en inox sur lies fines et le bâtonnage renforcent la structure, la finesse et l'équilibre de ce vin

Dégustation

Œil :

Robe claire et brillante à la couleur or pâle

Nez :

Nez d'une grande intensité marqué sur les agrumes, les fruits exotiques et le bourgeon de cassis

Bouche :

Très aromatique aux notes d'agrumes et groseille le tout équilibré par une belle acidité apportant fraîcheur et longueur à ce vin

