



Assemblage : Merlot 58%
Cabernet Franc 34%
Cabernet Sauvignon 8%

CHATEAU CHEVAL BLANC 2019

Dès le premier nez, la complexité aromatique s'impose, le vin exprime tout le raffinement apporté par une climatologie optimale. La proportion importante de merlots apporte ce fruité rouge et noir particulièrement intense. La pureté aromatique et la précision du nez impressionnent, avec des notes de framboises, cerises, mûres, cassis, le tout dans un univers balsamique, pâtissier, subtilement sucrant. La gourmandise et la complexité aromatique dominant clairement le nez. Il y a une belle justesse, de la pureté et de la précision, le vin est croquant et juteux, et reflète parfaitement la sensation du raisin frais pendant les dégustations à la parcelle. Une très jolie attaque pleine est signée par l'influence du merlot dans le millésime, où l'onctuosité, l'aspect enveloppant et tapissant de la bouche dominant. Le cabernet franc apporte une grande fraîcheur en milieu de bouche et donne de l'allonge à la dégustation. C'est un vin à la fois dense, puissant, mais aussi tendre, onctueux, gras. Profondeur, longueur et équilibre sont les signatures du millésime et l'identité du cru.