



# Château Chevalier Lescours

## Premium Saint-Emilion Grand Cru

### Sélection parcellaire: nos plus beaux merlots



**PROPRIÉTAIRES :** Richard et Eric CHEVALIER

**HISTORIQUE :** Propriété familiale depuis 2011

**APPELLATION :** AOC Saint-Emilion Grand Cru

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE :** ½ hectares

**SOL :** Sablo-argileux calcaire

**CÉPAGE :** 100% Merlot

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 6.600 pieds/ha

**MÉTHODES CULTURALES ET VENDANGES :** Taille en Guyot simple, travail du sol sous le rang, vendange en vert, effeuillage côté levant, vendanges mécaniques

**VINIFICATION :** Parcellaire, tri manuel des baies, fermentation alcoolique à 28°C suivie d'une cuvaison de 3 semaines et fermentation malolactique en cuves béton thermorégulées

**ELEVAGE :** 12 à 18 mois en barriques de chêne français neuves

**ŒNOLOGUE-CONSEIL :** Jean-Philippe FORT (Laboratoire ROLLAND)

**PRODUCTION :** 5 barriques seulement

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Robe brillante grenat, arômes intenses de fruits noirs mûrs avec de fines notes boisées et une touche de violette, bouche ample et veloutée avec des tanins très soyeux, belle longueur, vin très élégant.

