



Château Chevalier Lescours

Saint-Emilion Grand Cru



PROPRIÉTAIRES : Richard et Eric CHEVALIER

HISTORIQUE : Propriété familiale depuis 2011

APPELLATION : AOC Saint-Emilion Grand Cru

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : ½ hectares

SOL : Sablo-argileux

CÉPAGE : 90% Merlot, 10% Cabernet franc

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 : Parcelleire, 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 mois en barriques de chêne français (1/2 neuves et 1/2 1 vin)

CŒNOLOGUE-CONSEIL : Jean-Philippe FORT (Laboratoire ROLLAND)

PRODUCTION : 10.000 bouteilles

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 soyeux, belle fraîcheur et longueur en bouche, vin très élégant. Accords mets/vin : Viandes rouges et gibier, volailles, fromages affinés. Garde 6-8 ans.

