

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

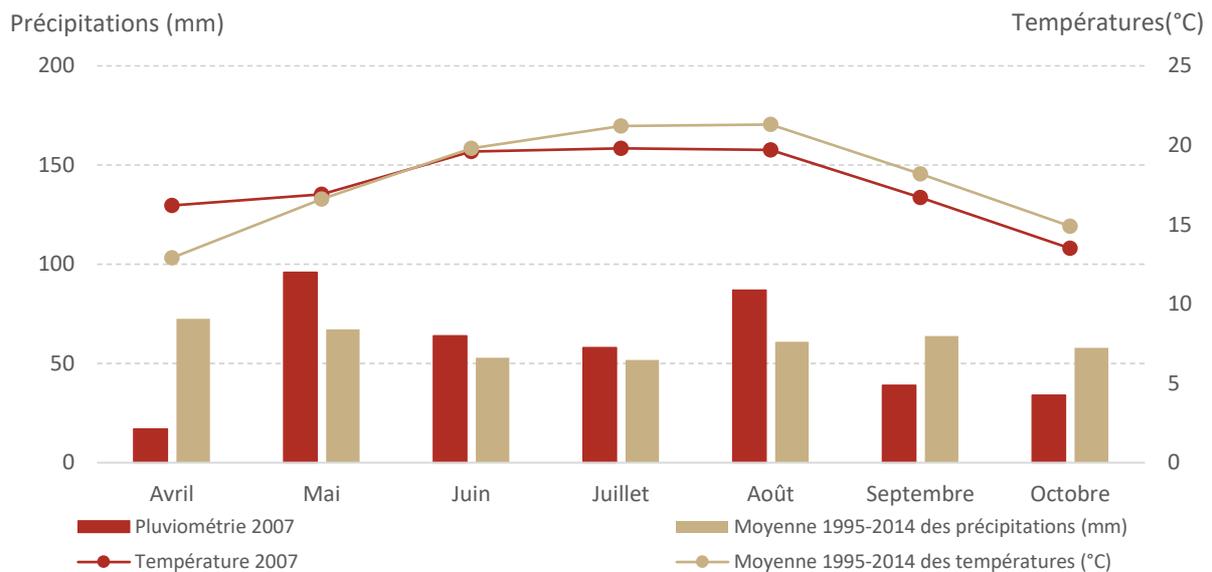
2007

*Le millésime 2007 est marqué par une pluviosité régulière tout au long de l'été
et un beau mois de septembre.*

Les vins sont aromatiques et ont conservés une grande fraîcheur.

CONDITIONS CLIMATIQUES

- Avril exceptionnellement chaud, mais le temps s'est dégradé à partir de mai
- A la fraîcheur et aux pluies de juillet, a succédé une période sèche début août, puis pluvieuse fin août
- En septembre trois semaines de conditions climatiques idéales : journées chaudes et nuits fraîches
- Fin septembre, le temps devient plus variable.



CYCLE DE LA VIGNE



- Cycle végétatif précoce
- Contrainte hydrique faible mais alimentation en azote modérée de la vigne
- Forte pression mildiou. Le risque de Botrytis élevé fin août s'est atténué grâce au beau temps de septembre et aux nuits fraîches
- Le beau temps de septembre a permis d'étaler la récolte pour atteindre la maturité
- Vendanges du 19 septembre au 6 octobre (étalées sur 18 jours)
- Rendement : 38 Hl/ha

VINIFICATION



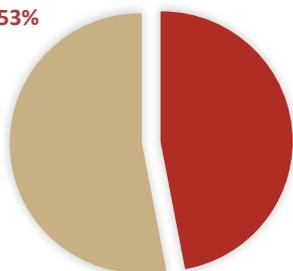
Les grandes lignes de la vinification à Cheval Blanc reposent sur une maturation fraîche des raisins, une vinification au plus près du parcellaire, une extraction douce, une macération longue, des remontages manuels et un seul délestage au cours de 4 semaines de cuvaision.

Château Cheval Blanc 2007 est élevé pendant 16 mois avec 100% de barriques neuves.

Le Petit Cheval est élevé dans 50% de barriques neuves et 50% de barriques d'un vin, issues des mêmes tonneliers, pendant 16 mois également.

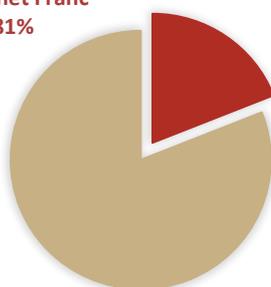
ASSEMBLAGE

Cabernet Franc
53%

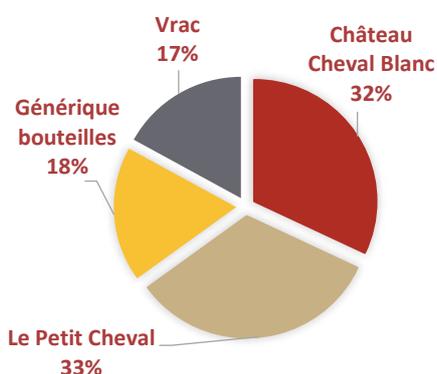


Merlot
47%

Cabernet Franc
81%



Merlot
19%



Château Cheval Blanc 2007

50 669 bouteilles
Mise le 16/04/2009

Le Petit Cheval 2007

50 500 bouteilles
Mise le 14/04/2009

Répartition des vins en 2007

ANALYSE EXPORT

	Château Cheval Blanc	Le Petit Cheval
Degré alcoolique	13,10° (étiq 13°)	13,20° (étiq 13°)
Acidité Totale (g/L H ₂ SO ₄)	3,00	2,95



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Château Cheval Blanc 2007

- La couleur est intense, rouge rubis avec des reflets mauves
- Le nez est dominé par des fruits noirs, des notes mentholées et légèrement torréfiées
- L'attaque est riche, ample éclatante de fraîcheur. Le vin est très équilibré avec une grande continuité dans la dégustation. Comme toujours, les tanins sont fins et élégants.

Le Petit Cheval 2007

- La couleur est profonde
- Le nez est ouvert et dominé par des fruits rouges avec des arômes réglissés et légèrement épicés
- Le vin est tout en longueur avec de la fraîcheur, de l'équilibre. Beaux tanins.