

CHEVAL DES ANDES

2020

Equilibre Malbec/Cabernet Sauvignon et Retour du Petit Verdot

Cheval des Andes, Grand cru argentin, est le fruit de deux cultures mêlant la vision et le savoir-faire du Château Cheval Blanc à la viticulture d'altitude dans la région de Mendoza où Malbec, Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot, soumis à un climat exigeant, s'assemblent au pied de la Cordillère.

CONDITIONS CLIMATIQUES

La campagne viticole 2020 a été chaude et sèche jusqu'à la mi-mars.

Au cours des premiers mois (Septembre, Octobre et Novembre), nous avons pu observer des températures modérées et de faibles précipitations. Par la suite, l'été a été comme souvent marqué par un climat chaud et sec.

Ce millésime a été essentiellement marqué par une vague de chaleur (températures maximales jusqu'à 38/39 °C) qui a eu lieu à partir de la dernière semaine de février jusqu'à la mi-mars.



CYCLE PHÉNOLOGIQUE

Le cycle phénologique a démarré dans les premiers jours de septembre pour nos trois cépages, tant dans notre vignoble de Las Compuertas (Lujan de Cuyo) que dans celui d'Altamira (Vallée de Uco). Le débourrement a commencé de façon hétérogène à partir du 26 septembre pour le Malbec, puis le 1 octobre pour le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot. Ensuite, la floraison s'est déroulée dans d'excellentes conditions ce qui nous a permis d'obtenir des rendements satisfaisants.

La véraison a été assez rapide, comme cela se produit régulièrement. Les vagues de chaleur ont contribué à accélérer le cycle de croissance des baies et le cycle de maturité. Tout cela a donné lieu à la vendange la plus précoce de l'histoire de Cheval des Andes.

De plus, il n'y a pas eu de pluies pendant les dernières semaines du cycle de nos vignes, ce qui s'est traduit par un excellent état sanitaire des raisins.

RÉCOLTE : du 28 février au 17 mars 2020 RENDEMENT : 35 qq/h



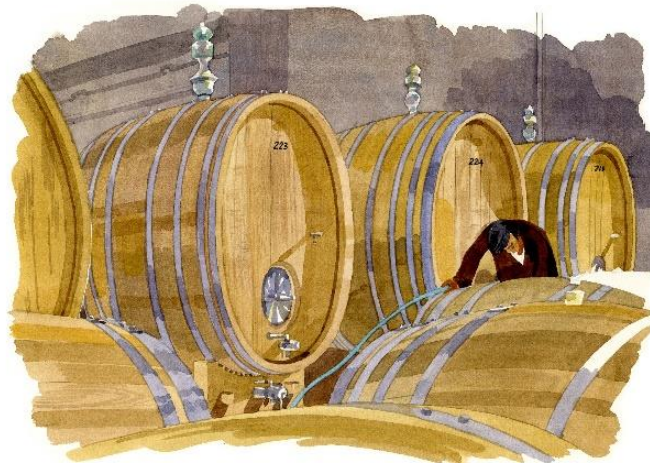
TRAVAIL À LA BODEGA

Les raisins ont été transportés en camion frigorifique jusqu'à la bodega en caquettes de 20 kg, puis ils ont été sélectionnés minutieusement grâce à un tri manuel.

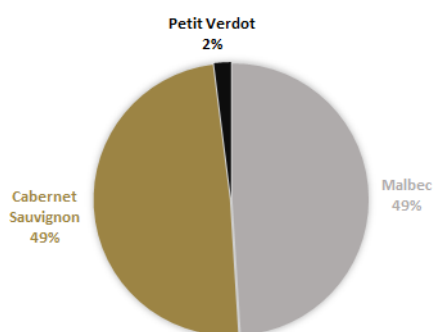
En respectant notre philosophie, le travail à la bodega repose sur une intervention respectueuse, soucieuse de l'origine de chaque parcelle selon le concept "une parcelle, une cuve".

Pour ce millésime, l'élevage en barrique était composée à 80% de chêne français et à 20% de triple autrichien, slovène et allemand.

L'élevage a été réalisé à 40 % en fûts de 225 litres, 40 % en fûts de 400 litres et 20 % en foudres de 2500 litres, pendant 15 mois avec une proportion de bois neuf de 50%.



ASSEMBLAGE



Cheval des Andes 2020

Embouteillage: 02 /02/2022

90.000 Bouteilles
4.000 Magnums
400 Double Magnums
48 Jéroboams

DONNÉES TECHNIQUES

Cheval des Andes 2020

Alcool (% by vol.)	14,5
Ph	3,83

NOTES DE DÉGUSTATION :

Cheval des Andes 2020

Couleur rouge intense, profonde et brillante.

Généreux et expressif au nez, avec des notes qui rappellent les fruits rouges mûrs tels que les cerises, les prunes, le cassis associées aux notes d'épices, de poivre noir et de violettes.

En bouche, il démarre somptueusement riche et corsé. Des tanins puissants et raffinés contribuent à la structure de ce vin. La finale marque un retour aux arômes de fruits rouges et de fruits à noyau avec des nuances épicées. Cheval des Andes 2020, né d'une chaleureuse vendange de Mendoza, conserve son identité fraîche, élégante et un grand potentiel de garde.