

# CHÂTEAU CHEVAL BLANC

# 1952

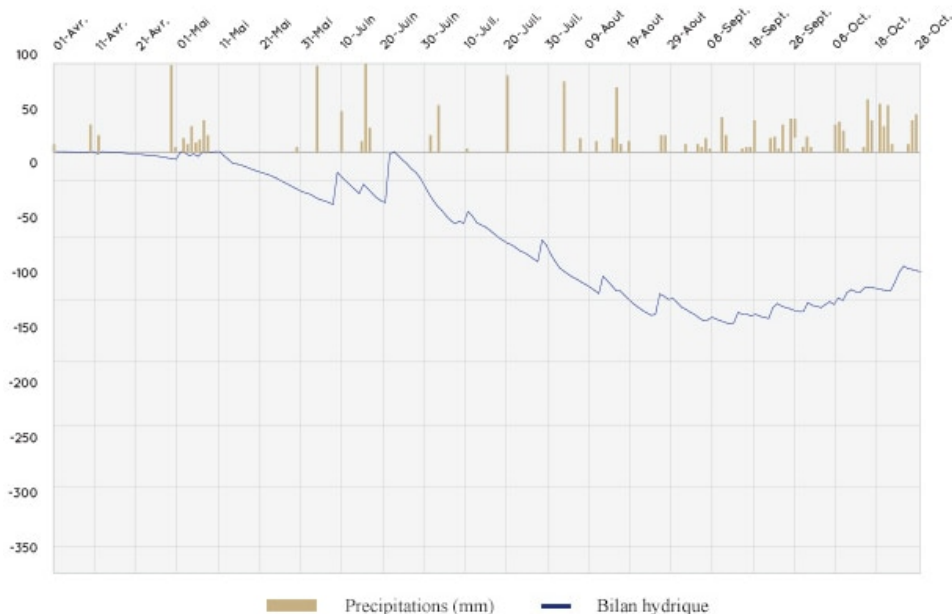
1952 a été un très beau millésime, du beau temps couplé à des températures élevées qui ont donné des vendanges précoces.

Le vin est harmonieux, tout en élégance et équilibre.

## RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de subir un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. Quelques journées de juin ont été très pluvieuses et ont empêché l'installation précoce d'une contrainte hydrique. Toutefois, cette contrainte s'est mise en place à partir d'août (mois peu pluvieux) et s'est accrue grâce à une faible pluviométrie et des températures relativement élevées.

### BILAN HYDRIQUE 1952



## CYCLE DE LA VIGNE

|                         | Début        | Fin        |
|-------------------------|--------------|------------|
| Date des vendanges 1952 | 15 septembre | 29 octobre |
| Moyenne 1946-2014       | 24 septembre | 8 octobre  |

## PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

### MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Suite au beau temps de l'été, les vendanges ont été précoces pour ce millésime. Elles se sont déroulées sous un soleil radieux et ont donné un rendement de 31 hl/ha. La vinification n'a posé aucun problème, elle s'est déroulée parfaitement et sans embuche, ce qui a fait dire à Mme Fourcaud-Laussac que le 1952 est « un enfant facile ».

Le degré alcoolique est de 12,6°.

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Rendement (hl/ha) | Moyenne 46 - 14 |
| 31,2              | 33,9            |

## LES DEGUSTATIONS

### 15/04/2010

1952 est un très joli millésime de Cheval Blanc. Harmonieux, il est tout en élégance et équilibre.

Bien balancés et agréables, les arômes fruités sont encore légèrement présents.

En bouche, le vin est toujours délicieux et offre une texture veloutée incroyable, ainsi que des notes minérales très précises et originales.

Un millésime délicieux et d'une remarquable élégance lorsque la bouteille est parfaitement bien conservée.