



Château Cheval Blanc

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

Description:

Das unmittelbar an der Grenze zu Pomerol gelegene Château Cheval Blanc zählt zu den renommiertesten Weingütern des gesamten Bordelais und steht seit Jahrzehnten für absolute Weltklasse. Der langlebige Wein von Cheval Blanc zeichnet sich durch eine nahezu unvergleichliche Eleganz aus. Dank des hohen Durchschnittsalters der Reben besitzt dieser Klassiker aus Saint-Émilion nicht nur eine beachtliche Intensität, sondern fasziniert zugleich auch mit aussergewöhnlichem Finessenreichtum. Grund für die Ausnahmestellung sind die Böden von Cheval Blanc, die sich von denen der umliegenden Châteaux vollkommen unterscheiden: Auf dem eisenhaltigen Untergrund aus Kies- und Sand erreicht die Rebsorte Cabernet Franc eine Reife wie sonst nirgends in Bordeaux, dementsprechend sind die Weinberge überwiegend damit bestockt, ergänzt von Merlot sowie kleinen Anteilen Malbec und Cabernet Sauvignon.

Profil aromatique:

Séduisant bouquet aux subtiles notes de myrtilles sauvages, de cassis et de violette, puis d'olives noires, de graphite, d'estragon et de coriandre. Palais aussi velouté que du cachemire, quelle élégance, quelle précision, quelle densité et quelle profondeur, tannins serrés, corps parfaitement charpenté. Astringence royale dans la finale concentré et interminable sur un feu d'artifice de cerise sauvage, avec une touche de graphite. Tout près de la meilleure note.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2032-2075

Cépage(s): 52% Merlot, 46% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

N° article: 0474823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cheval Blanc

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: France

Notation: Parker 100/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jane Anson 98/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Jean-Marc Quarin 98/100, James Suckling 99/100, Score 19.5+/20, Vinum 98/100, WeinWisser 19.5+/20

Cépage(s): 52% Merlot, 46% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

A boire: 2032-2075

Weinbau: Traditionnelle

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 14.5%

Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.