



Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

Beschreibung:

Parker: "It is a super, complex, evolved Cheval Blanc that can be drunk now or cellared for 15+ years. Bravo!"

Degustationsnotiz:

Grenat-pourpre saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Les épices dominent le fruit dans le bouquet varié, ce qui indique clairement un vin à forte proportion d'un magnifique Cabernet Franc aux parfums de prunes noires, de tabac, de malt, avec un souffle de raisins secs, de goudron et de truffe. Le palais est d'ores et déjà velouté, avec des tannins riches et structurés. C'est un vin dévoilant beaucoup de charme, auquel l'acidité mûre donne des contours féminins, sur une longue finale persistante aux arômes de myrtilles et de sureau. Un Cheval Blanc sublime qu'on aurait tort de sous-estimer. Le meilleur St-Emilion !

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2048

Cépage(s): 52% Cabernet Franc, 48% Merlot

Artikelnummer: 0474811

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	52% Cabernet Franc, 48% Merlot
A boire:	jusqu'en 2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.