



Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2050

Cépage(s): 54% Merlot, 46% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 95+/100, Wine Spectator 95/100
Cépage(s):	54% Merlot, 46% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2050
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
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.