



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:

Pourpre profond, saturé au centre, leur grenat sur le disque. Les notes de petits fruits noirs et de prunes bien mûres dominent le bouquet encore sur la réserve, aux parfums de bois précieux, de thé au jasmin et de malt. L'attaque est bien souple et les tannins onctueux dans la bouche sans lourdeur excessive et qui mise avant tout sur l'élégance. Des touches maltées magnifiquement moelleuses se révèlent à nouveau dans la finale sur des notes de fines herbes et de réglisse. Un Cheval Blanc grandiose et précis qui pourra sans problème se garder de nombreuses années. PS : il n'y a cette année pas de second vin (Le Petit Cheval). Toutes les vendanges étaient de très haut niveau, avec pratiquement aucun défaut.

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
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2055
Artikelnummer:	0474815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Parker 97-99/100, René Gabriel 19/20
A boire:	jusqu'en 2055
Vol. alcool:	14.5%
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.