



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:

Grenat intense, saturé au centre, fines lueurs violettes sur le disque. Le bouquet se révèle très lentement, presque timidement, il prend progressivement de la densité sur des nuances concentrées de baies noires, de bois noble, d'iris, ainsi qu'un peu de malt et un soupçon de griotte. Les tannins parfaitement fondus sous-tendent la bouche puissante aux notes variées de graphite, réglisse, genièvre et cerises sauvages, avec un souffle de romarin. Très complexe jusque dans la sublime et très longue finale. Un Cheval-Blanc élégant et exquis à l'énorme potentiel.

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: 14.5%

A boire: 2027-2057

Cépage(s): 59.5% Merlot, 37.2% Cabernet Franc, 3.3% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0474816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 100/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 99/100, Score 19/20
Cépage(s):	59.5% Merlot, 37.2% Cabernet Franc, 3.3% Cabernet Sauvignon
A boire:	2027-2057
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.