



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 foncé dense aux reflets violets. Bouquet complexe et frais de prunes, de chocolat fraîchement râpé, de Darjeeling frais et de magnifiques notes florales (violettes). Viennent ensuite des cerises bien sucrées, du poivre noir des montagnes fraîchement moulu et du bois précieux aux intenses notes épicées. La bouche est saturée et très dense, elle reste donc classique, en primeur je n'ai jamais trouvé ce vin aussi délicat. Finale longue et envoûtante aux arômes de réglisse, de poivre du Sichuan et de cerises sauvages. C'est une impression de cachemire fluide et pur- quelle délicatesse! Le meilleur vin de St Emilion cette année, dont l'assemblage est majoritairement composé de Cabernet Sauvignon !

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.

Serviereempfehlung:

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: 2029-2060

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 93-96/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2029-2060
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.