



2008 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement dense, chatoyant. Bouquet discret, d'une grande profondeur; très épicé, cardamome, clou de girofle, musc, réglisse, gelée de mûre; gagne à être aéré. Bouche élégante aux tanins extrêmement fins, denses et gras; extrait doux, beaucoup de fruit noir, myrtille et notes de sureau, persistance aromatique.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château Cheval Blanc

Notation(s):

Score 20/20, Wine Enthusiast 95/100, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2038

Cépage(s):

60% Cabernet Franc, 39% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon

Référence:

0474808

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 20/20, Wine Enthusiast 95/100, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	60% Cabernet Franc, 39% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	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.