



2018 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

Note de dégustation:

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 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):

James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 97/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

Référence:

0474818

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): James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 97/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.