



## 2016 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

**Note de dégustation:**

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 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):**

Parker 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 99/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Cépage(s):**

59% Merlot, 37% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

**Référence:**

0474816

## 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):** Parker 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 99/100  
**Cépage(s):** 59% Merlot, 37% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon  
**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.