



2019 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond avec un centre opaque et un bord délicatement rubis. Bouquet dansant avec des notes de violette et de lilas, de lavande et de jus de groseille rouge. En deuxième approche, de la livèche, du thym frais et de l'eucalyptus. Au palais sublime, une texture soyeuse, une race parfaitement soutenue et un corps parfaitement sculpté. Dans la finale concentrée, de la cardamome, du poivre blanc et de la rose de Baccarat et un soupçon de clou de girofle dans un arrière-goût qui n'en finit pas. Séduit par une synergie grandiose de puissance et de finesse.

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 100/100, Parker 100/100, WeinWisser 20/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	58% Merlot, 34% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Référence:	0474819

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 100/100, Parker 100/100,
WeinWisser 20/20
Cépage(s): 58% Merlot, 34% Cabernet Franc, 8% Cabernet
Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois 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.