



2020 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque et disque rubis tendre. Bouquet très complexe de cerise noire, de fines herbes séchées et de lavande, puis en deuxième nez notes de mûres fraîchement cueillies, d'estragon et de tabac brésilien. Bouche sublime à la texture soyeuse comme du cachemire, tannins cacaotés, très légèrement cassant, corps puissant. Ebène et notes de terroir dans la finale interminable dominées par les cerises sauvages. Ex aequo en tête de l'appellation St-Emilion aux côtés de Figeac. Bravo !

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): Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 94/100, Neal Martin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 20/20

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: 2029–2059

Cépage(s):

Référence: 0474820

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): Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 94/100, Neal Martin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):
Apogée: 2029–2059
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.