

2019 Le Petit Cheval

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch. Cheval Blanc

Note de dégustation:

Pourpre saturé, disque rubis. Bouquet intense de cerise noire mûre, de thym et de tabac brésilien, sur des notes de gelée de sureau et de truffes au chocolat noir. Bouche riche et crémeuse, avec des tannins soutenus et un corps puissant aux muscles parfaitement définis. Baies noires, notes de terroir et cardamome dans la finale concentrée. Grande réussite pour ce second vin d'un domaine réputé.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:FranceRégion:Bordeaux

Sous-région: St-Emilion & Satellites
Producteur: Château Cheval Blanc

Notation(s): James Suckling 96/100, Parker 91/100, WeinWisser 18,5/20

Vol. alcool: 14.5 % **Référence:** 0558019







Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Petit Cheval

Grand Cru St-Emilion AOC

Second Vin du Ch. Cheval Blanc

Origine: France

Notation(s): James Suckling 96/100, Parker 91/100,

WeinWisser 18,5/20

Vol. alcool: 14.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.