



## 2009 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Encore plus riche en finesses que le 1998

**Note de dégustation:**

Robe au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, lilas sur le disque. Bouquet de noix, tons de figues, de dattes, de chocolat et de thé Darjeeling raffiné; malt, notes d'herbes aromatiques; chaud mais pas brûlant, il gagne en douceur au contact de l'air. Sublime en bouche où tout est souple et soyeux, jusqu'à l'opulence; notes de caramel; à nouveau la superbe palette des herbes aromatiques et une touche d'épices extrême-orientales. Son nez en fera un La Tâche du Saint-Emilion. En bouche, il deviendra l'un des plus beaux Chevaux qui soit.

**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):**

WeinWisser 20/20, Parker 100/100, Wine Spectator 96-99/100

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2045

**Cépage(s):**

58% Merlot, 42% Cabernet Franc

**Référence:**

0474809

## 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):** WeinWisser 20/20, Parker 100/100, Wine Spectator 96–99/100  
**Cépage(s):** 58% Merlot, 42% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2045  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.